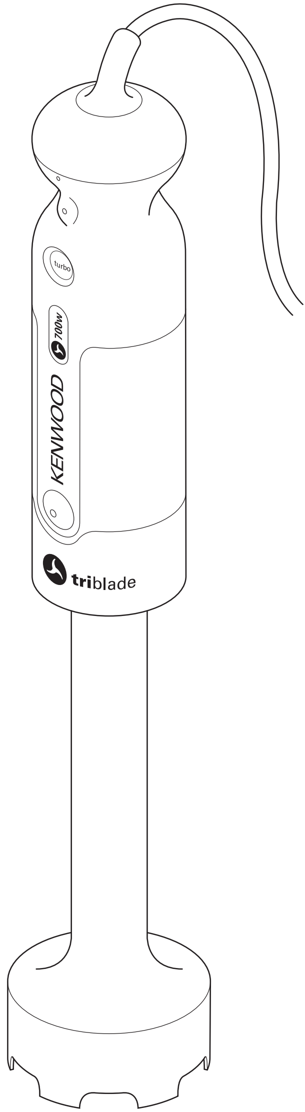
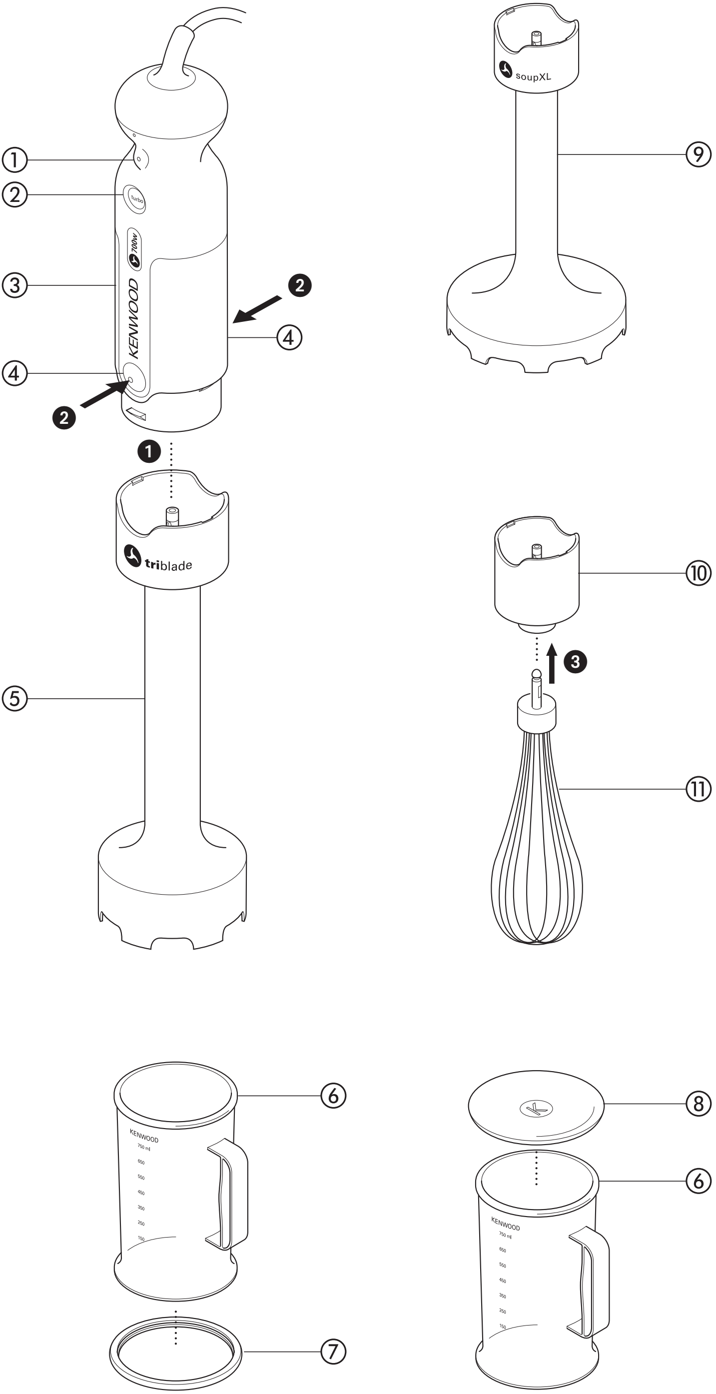
KENWOOD

triblade

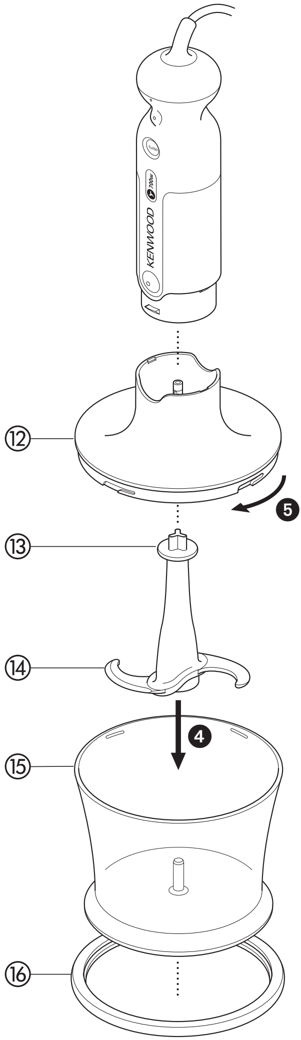
HB710 series

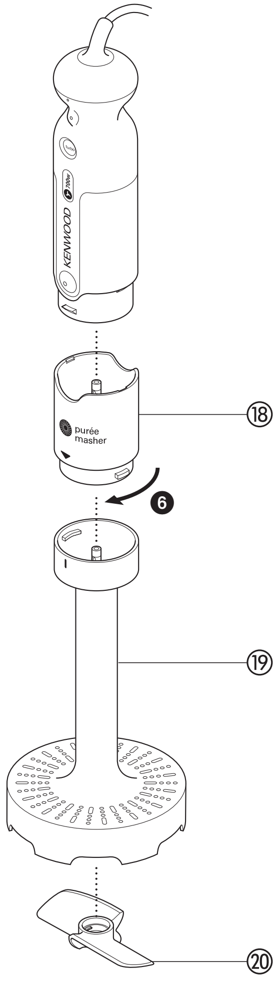
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

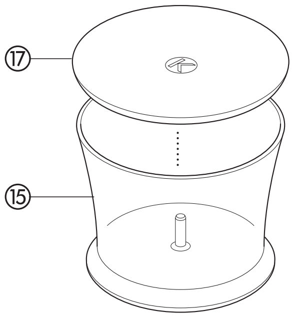


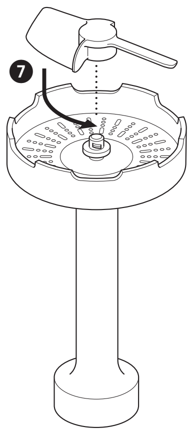


1
2
turbo
700w
KENWOOD
3
4
5
triblade
6
KENWOOD
750 ml
650
550
450
350
250
150
7
8
9
soupXL
10
11


KENWOOD
turbo
12
13
14
15
16
4
5


KENWOOD
turbo
purée
masher
18
19
20
6


17
15


7

English

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels. Throw away the blade covers from the triblade and the chopper blade as they are to protect the blade during manufacture and transit only. **Take care as the blades are very sharp.**
- Wash all parts - see “care and cleaning”.

safety

general

- Never touch the blades while the machine’s plugged in.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Unplug after use and before changing attachments.
- Never blend hot oil or fat.
- For safest use it is recommended to let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired: see ‘service and customer care’.
- Never put the power handle in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always disconnect the hand blender from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not allow children to use the hand blender without supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

chopper attachment

- Don’t touch the sharp blades.
- Remove the chopper blade before emptying the bowl.
- Never remove the cover until the chopper blade has completely stopped.
- Always hold the chopper blade by the finger grip away from the cutting blades, both when handling and cleaning.

important

- With heavy mixtures to ensure long life of your machine, don’t use your hand blender for longer than 50 seconds in any four minute period.
- Don’t use the whisk attachment for longer than 3 minutes in any 10 minute period.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the hand blender.

- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

key

hand blender

① speed 1 button
② turbo button
③ power handle
④ blender shaft release buttons
⑤ blender shaft with fixed triblade.

beaker (if supplied)

⑥ beaker
⑦ rubber ring base
⑧ beaker lid

⑨ **soup blender (if supplied)**

whisk (if supplied)

⑩ whisk collar
⑪ wire whisk

chopper (if supplied)

⑫ chopper cover
⑬ finger grip
⑭ chopper blade
⑮ bowl
⑯ rubber ring base
⑰ bowl lid

masher (if supplied)

⑱ masher collar
⑲ masher foot
⑳ masher paddle

to use the hand blender

- You can blend soups, sauces, milk shakes, mayonnaise and baby food etc.

for beaker blending (if beaker supplied)

- Fit the rubber ring base on the bottom of the beaker. (This stops the beaker sliding on the worktop).
- Don't fill the beaker more than 2/3rds full.
- After blending you can fit the lid to the top of the beaker.

Note

If no beaker is supplied in your pack, select a suitably sized container. We would recommend a tall, straight sided vessel with a diameter slightly larger than the foot of the hand blender to allow movement of the ingredients but tall enough to prevent splashing.

for saucepan blending

- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Use the soup blender (if supplied) to quickly process soups etc., directly in the saucepan. Alternatively use the hand blender.
- **Do not use the soup blender to process uncooked vegetables.**

1 Fit the blender shaft to the power handle ❶ – push to lock.
2 Plug in.
3 Place the food into the beaker or a similar container, then holding the beaker steady, press the required speed button. (Select speed 1 for slower blending and to minimise splashing and turbo for faster blending).

- **To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.**
- Don't let liquid get above the join between the power handle and blender shaft.
- Move the blade through the food and use a mashing or stirring action to incorporate the mixture.
- **Your hand blender is not suitable for ice crushing.**
- If your blender gets blocked, unplug before clearing.

4 After use release the speed button. Unplug and press the release buttons ❷ to remove the blender shaft from the power handle.

to use the whisk

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream and instant desserts.
- Don't whisk heavier mixtures such as margarine and sugar - you'll damage the whisk.

1 Push the wire whisk into the whisk collar ❸.
2 Fit the power handle to the whisk collar. Push to lock.
3 Place your food in a bowl.

- Don't whisk more than 4 egg whites or 400ml (¾pt) cream.

4 Plug in. To avoid splashing, press speed 1 button. To whisk on a faster speed press the Turbo button. Move the whisk clockwise.

- Don't let liquid get above the whisk wires.

5 After use release the speed button, unplug and dismantle.

to use the chopper (if supplied)

- You can chop meat, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.
- Don't chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you'll damage the blade.

1 Remove any bones and cut food into 1-2cm (½-1") cubes.
2 Fit the rubber ring base on the bottom of the chopper bowl. (This stops the bowl sliding on the worktop.)
3 Fit the chopper blade over the pin in the bowl ❹.
4 Add your food.
5 Fit the chopper cover, turn and lock ❺.
6 Fit the power handle to the chopper cover - push to lock.
7 Plug in. Hold the bowl steady. Then press the turbo button. Alternatively press the turbo button in short bursts to achieve a pulsing action.
8 After use, unplug and dismantle.

processing guide

food	**maximum amount**	**approx. time (in seconds)**
Meat	250g	10-15
Herbs	30g	10
Nuts	200g	10-15
Bread	1 slice	5-10
Hardboiled eggs	3	3-5
Onions	200g	pulse

to use the masher (if supplied)

- The masher can be used to mash cooked vegetables such as potatoes, swede and carrot.
- Don't mash hard or uncooked foods - you may damage the unit.

1 Cook the vegetables and drain.
2 Fit the masher collar to the masher foot by turning in a clockwise drection ❻.
3 Turn the masher upside down and fit the paddle over the central hub and turn anti clockwise to locate ❼. **(If the collar isn't fitted then the paddle doesn't secure in place).**
4 Fit the power handle to the masher assembly - push to lock.
5 Plug in.
6 Place the masher in the saucepan or bowl etc., and select speed 1. Move the masher in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved.
7 After use release the speed button and unplug.
8 Press the blender shaft release buttons to release the masher assembly.
9 Remove the paddle from the masher by turning clockwise.
10 Unscrew the collar from the masher foot.

important

- Never use the masher in a saucepan over direct heat. Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Do not tap the masher on the side of the cooking vessel during or after mashing. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan etc., more than half full with food.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Don't touch the sharp blades.
- Some foods, eg carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help to remove discolouration.

power handle, whisk collar, masher collar and chopper cover

- Wipe with a slightly damp cloth, then dry.
- Never immerse in water or use abrasives.
- Do not dishwash.

hand blender shaft/soup blender

either

- Part fill the beaker or a similar container with warm soapy water. Plug into the power supply, then insert the hand blender shaft or soup blender and switch on.
- Unplug, then dry

or

- Wash the blades under running water, then dry thoroughly.
- **Never immerse in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.**
- Do not dishwash.

whisk, beaker, chopper bowl, chopper blade, masher paddle, rubber ring bases and beaker/bowl lids

- Wash up, then dry.

The following table shows which items can be washed in the dishwasher.

item	suitable for dishwashing
power handle	✘
blender shaft	✘
soup blender	✘
beaker	✔
beaker lid	✘
beaker rubber ring base	✔
chopper cover	✘
chopper bowl	✔
chopper blade	✔
chopper bowl lid	✘
chopper bowl rubber ring base	✔
whisk collar	✘
whisk	✔
masher foot	✘
masher paddle	✔
masher collar	✘

hint on cleaning the masher foot

- If food has been allowed to dry onto the masher attachment, remove the paddle. Soak the paddle and bottom of the masher foot in warm water to soften and then wash thoroughly.
- **Never immerse the masher foot in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.**

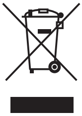
important - don't allow the masher collar to get wet.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

  If you need help with:
- using your appliance or
- servicing or repairs
  Contact the shop where you bought your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele etiketten. Werp de beschermhoezen voor de triblade en het hakmes weg; deze dienen uitsluitend om het mes tijdens de vervaardiging en het vervoer te beschermen. **Wees voorzichtig: de messen zijn erg scherp.**
- Was alle onderdelen - zie onderhoud en reiniging.

veiligheid

algemeen

- Raak nooit de messen aan terwijl de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Houd uw vingers, haar, kleding en keukengerei uit de buurt van bewegende onderdelen.
- Haal na gebruik en voordat u de accessoires verwisselt de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de staafmixer niet in hete olie of vet.
- Voor het veiligste gebruik raden we u aan hete vloeistoffen tot kamertemperatuur te laten afkoelen voordat u ze met de blender verwerkt.
- Gebruik de staafmixer nooit als deze beschadigd is. Laat hem dan nakijken of repareren: zie “onderhoud en klantenservice”.
- Dompel het motorgedeelte nooit onder in water en laat het snoer en de stekker niet nat worden – u zou een elektrische schok kunnen krijgen.
- Laat kinderen of zieke personen de handmixer nooit zonder toezicht gebruiken.
- Gebruik nooit accessoires die niet bij de staafmixer horen.
- Haal de stekker van de handblender altijd uit het stopcontact als u deze onbeheerd achterlaat en voordat u de blender monteert, demonteert of reinigt.
- Laat kinderen de handblender niet zonder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.

hakhulpstuk

- Raak de scherpe messen niet aan.
- Verwijder het hakmes voordat u de kom leegt.
- Verwijder het deksel pas als het hakmes volledig tot stilstand is gekomen.
- Houd het hakmes bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan bij de vingergreep vast, weg van het snijvlak.

belangrijk

- Om een lange levensduur van uw apparaat te garanderen bij het verwerken van zware mengsels, dient u uw handmixer niet langer dan 50 seconden binnen een periode van vier minuten te gebruiken.
- Gebruik het gardehulpstuk niet langer dan 3 minuten per 10 minuten.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de handblender wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

legenda

handblender

① snelheidsknop 1
② turboknop
③ handvat
④ ontgrendelingsknop blenderschacht
⑤ blenderschacht met vast triblade.

beker (indien meegeleverd)

⑥ beker
⑦ rubber-ringbasis
⑧ bekerdeksel

⑨ **soepblender (indien meegeleverd)**

garde (indien meegeleverd)

⑩ gardekraag
⑪ draadgarde

hakmes (indien meegeleverd)

⑫ deksel hakhulpstuk
⑬ vingergreep
⑭ hakmes
⑮ kom
⑯ rubber-ringbasis
⑰ komdeksel

pureerhulpstuk (indien meegeleverd)

⑱ kraag pureerhulpstuk
⑲ voetstuk pureerhulpstuk
⑳ pureerblad

gebruik van de handblender

- U kunt soepen, sauzen, milkshakes, mayonaise en babyvoedsel enz. mengen.

gebruik van blender in beker (indien meegeleverd)

- Zet de rubber-ringbasis onder op de beker. (Dit voorkomt dat de beker over het werkoppervlak schuift).
- Vul de beker niet verder dan 2/3 vol.
- Na het mengen kunt u het deksel op de beker zetten.

Let op!

Als uw verpakking geen beker bevat, selecteert u een container met geschikte afmetingen. We raden u aan een lange container met rechte zijkanten te gebruiken met een iets grotere diameter dan de voet van de handblender, zodat de ingrediënten kunnen bewegen, maar door de lengte van de container niet spatten.

blenden in de steelpan

- Voor het veiligste gebruik raden we u aan de pan van het vuur te nemen en hete vloeistoffen tot kamertemperatuur te laten afkoelen voordat u ze met de blender verwerkt.
- Gebruik de soepblender (indien meegeleverd) om snel soepen enz. rechtstreeks in de steelpan te verwerken. U kunt ook de staafmixer gebruiken.
- **Gebruik de soepblender niet om rauwe groenten te verwerken.**

1 Zet de schacht van de blender op het handvat ❶ – aanduwen tot hij vastklikt.
2 Steek de stekker in het stopcontact.
3 Doe het voedsel in de beker of een soortgelijke container. Zorg dat de beker stevig staat en druk op de gewenste snelheidsknop. (Selecteer snelheid 1 voor langzaam mixen en zo min mogelijk spatten, en turbo voor sneller mixen).

- **Om spatten te voorkomen, plaats u het mes in het voedsel voordat u het apparaat inschakelt.**
- Laat de vloeistof niet boven de verbinding tussen het motorgedeelte en het middenstuk van de mixer uitkomen.
- Beweeg het mes door het voedsel en gebruik een prakkende of roerende beweging om de massa goed te mengen.
- **Uw handblender is niet geschikt voor het verbrijzelen van ijsblokjes.**
- Als uw blender geblokkeerd raakt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat reinigt.

4 Laat na gebruik de snelheidsknop los. Haal de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknop ❷ om de blenderschacht van het handvat te halen.

gebruik van de klopper

- U kunt lichte ingrediënten, zoals eiwitten, room en instant toetjes opkloppen.
- Klop geen zwaardere mengsels zoals margarine en suiker – zo beschadigt u de klopper.

1 Duw de klopper in de klopperhals ❸.
2 Zet het handvat in de kraag van de garde. Duw het aan om het te vergrendelen.
3 Doe het voedsel in een schaal.

- Klop niet meer dan 4 eiwitten of 400 ml room.

4 Steek de stekker in het stopcontact. Druk op snelheidsknop 1 om spatten te voorkomen. Om op hogere snelheid te kloppen, drukt u op de turboknop. Beweeg de garde rechtsom.

- Laat de vloeistof niet boven de kloppers uit komen.

5 Laat na gebruik de snelheidsknop los, trek de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.

het hakhulpstuk gebruiken (indien meegeleverd)

- U kunt vlees, groenten, kruiden, brood, biscuitjes en noten hakken.
- Verwerk geen hard voedsel, zoals koffiebonen, ijsblokjes, specerijen of chocolade; hierdoor wordt het mes beschadigd.

1 Verwijder eventueel aanwezige botten en snijd het voedsel in dobbelsteentjes van 1-2 cm.
2 Zet de rubber-ringbasis onder op de kom van het hakhulpstuk. (Dit voorkomt dat de kom over het werkoppervlak schuift).
3 Plaats het hakmes op de pen in de kom ❹.
4 Voeg het voedsel toe.
5 Zet het deksel op het hakhulpstuk, draai en vergrendel het ❺.
6 Bevestig het handvat op het deksel van het hakhulpstuk – duw om hem te vergrendelen.
7 Steek de stekker in het stopcontact en houd de kom vast. Druk op de turboknop. Druk enkele malen kort op de turboknop om te pulseren.
8 Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.

verwerkingsgids

voedsel	**maximale hoeveelheid**	**tijd (bij benadering in seconden)**
Vlees	250 g	10-15
Kruiden	30 g	10
Noten	200 g	10-15
Brood	1 snee	5-10
Hardgekookte eieren	3	3-5
Uien	200 g	pulseren

het pureerhulpstuk gebruiken (indien meegeleverd)

- Het pureerhulpstuk kan worden gebruikt om gekookte groenten, zoals aardappelen, koolraap en wortelen te pureren.
- Pureer geen hard of ongekookt voedsel – hierdoor zou het apparaat beschadigd kunnen worden.

1 Kook de groenten en giet ze af.

2 Zet de kraag van het pureerhulpstuk op het voetstuk van het pureerhulpstuk door naar rechts te draaien ❻.
3 Keer het pureerhulpstuk ondersteboven en plaats het pureerblad over de centrale as; draai naar links om het te vergrendelen ❼. **(Als de kraag niet is bevestigd, kan het blad niet op zijn plaats worden gezet).**
4 Bevestig het handvat op het pureerhulpstuk – duw om het te vergrendelen.
5 Steek de stekker in het stopcontact.
6 Zet het pureerhulpstuk in de steelpan of kom, enz., en selecteer snelheid 1. Beweeg het hulpstuk op en neer door het mengsel tot het gewenste resultaat is bereikt.
7 Laat na gebruik de snelheidsknop los en haal de stekker uit het stopcontact.
8 Druk op de ontgrendelingsknoppen op de blenderschacht om het pureerhulpstuk te ontgrendelen.
9 Haal het pureerblad van het pureerhulpstuk door naar rechts te draaien.
10 Schroef de kraag van het voetstuk van het pureerhulpstuk.

belangrijk

- Gebruik het pureerhulpstuk nooit in een steelpan over direct vuur. Verwijder de steelpan van het vuur en laat hem even afkoelen.
- Tik het pureerhulpstuk tijdens of na het pureren niet tegen de zijkant van de pan. Gebruik een spatel om het teveel aan voedsel weg te schrapen.
- Voor de beste pureerresultaten vult I de steelpan, enz. nooit verder dan halfvol met voedsel.

onderhoud en reiniging

- Schakel de staafmixer altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem gaat reinigen.
- Raak de scherpe messen niet aan.
- Sommige ingrediënten, zoals wortelen, kunnen het plastic verkleuren. U kunt de verkleuring verwijderen door het plastic met een in plantaardige olie gedoopte doek te wrijven.

handvat, gardekraag en kraag pureerhulpstuk en deksel hakapparaat

- Met een vochtige doek afvegen en daarna drogen.
- Nooit in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.
- Was deze niet in de afwasmachine.

schacht staafmixer/soepblender

of

- Vul de beker of een soortgelijke container gedeeltelijk met warm zeepsop. Steek de stekker in het stopcontact, plaats de schacht van de staafmixer of soepblender op het apparaat en schakel de blender in.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat drogen

  of
- Was de messen onder stromend water en droog ze vervolgens goed af.
- **Nooit in water onderdompelen of vloeistof in de schacht laten lopen. Als er toch water binnendringt, laat u dit weglopen en laat de schacht vóór gebruik drogen.**
- Was het apparaat niet in de afwasmachine.

garde, beker, kom hakapparaat, hakmes, pureerblad, rubber ringbases en deksels van beker en kom

- Wassen en afdrogen.

In de volgende tabel kunt u zien welke artikelen in de afwasmachine kunnen worden gereinigd.

artikel	**geschikt voor afwas-machine**
handvat	✘
blenderschacht	✘
soepblender	✘
beker	✔
bekerdeksel	✘
rubber-ringbasis beker	✔
deksel hakhulpstuk	✘
kom hakhulpstuk	✔
hakmes	✔
komdeksel hakhulpstuk	✘
rubber-ringbasis kom hakhulpstuk	✔
gardekraag	✘
garde	✔
voetstuk pureerhulpstuk	✘
pureerblad	✔
kraag pureerhulpstuk	✘

tip voor het reinigen van het voetstuk van het pureerhulpstuk

- Als voedsel is opgedroogd op het pureerhulpstuk, verwijdert u het pureerblad. Week het pureerblad en het onderste deel van het voetstuk van het pureerhulpstuk in warm water om het voedsel zacht te maken en was ze vervolgens goed af.
- **Het voetstuk van het pureerhulpstuk nooit in water onderdompelen of vloeistof in de schacht laten lopen. Als er toch water binnendringt, laat u dit weglopen en laat de schacht vóór gebruik drogen.**

belangrijk – zorg dat de kraag van het pureehulpstuk niet nat wordt.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie
- kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes. Jetez les caches qui recouvrent la triblade et la lame du hachoir, car ils servent uniquement à les protéger lors du processus de fabrication et pour le transport. **Faîtes attention car les lames sont très coupantes.**
- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.

sécurité

général

- Ne touchez jamais les lames tant que l'appareil est branché.
- N'approchez pas vos doigts, vos cheveux, tout vêtement ou ustensile, des éléments mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débranchez après utilisation et avant de changer les accessoires.
- Ne mélangez jamais d'huile, ou toute autre matière grasse, chaude.
- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.
- N'utilisez jamais un mélangeur à main endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Ne mettez jamais la poignée d'alimentation dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller – vous risquez alors de vous électrocuter.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Débranchez toujours le mélangeur à main de l'alimentation électrique lorsqu'il est sans surveillance et avant d'assembler, de démonter ou de nettoyer.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le mélangeur à main sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- La vitesse maximale est basée sur l'accessoire qui requière le plus de puissance. Les autres accessoires peuvent nécessiter moins de puissance.

fixation du hachoir

- Ne touchez pas les lames coupantes.
- Retirez la lame du hachoir avant de vider le bol.
- Ne retirez jamais le couvercle tant que la lame du hachoir n'est pas complètement arrêtée.
- Tenez toujours la lame du hachoir par la partie haute du manche, le plus loin possible des lames, tant lors de la manipulation que du nettoyage.

important

- Pour les mélanges épais, n'utilisez pas votre batteur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes.
- N'utilisez pas votre fouet pendant plus de 3 minutes par période de 10 minutes

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure du votre mélangeur à main.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

clé

batteur à main

① bouton de vitesse n °1
② bouton turbo
③ poignée d'alimentation
④ boutons de déblocage de l'axe mélangeur
⑤ manche du mixeur avec triblade fixé

bol (si fourni)

⑥ bol
⑦ socle en caoutchouc
⑧ couvercle du bol

⑨ **mixeur pour soupe (si fourni)**

fouet (si fourni)

⑩ collier du fouet
⑪ fouet métallique

hachoir (si fourni)

⑫ couvercle du hachoir
⑬ manche
⑭ lame du hachoir
⑮ bol
⑯ socle en caoutchouc
⑰ couvercle du gobelet

presse-purée (si fourni)

⑱ collier du presse-purée
⑲ pied du presse-purée
⑳ pale du presse-purée

utilisation du mélangeur à main

- Vous pouvez faire des soupes, des sauces, des milk-shakes, de la mayonnaise, des aliments pour bébé, etc.

pour mélanger avec le bol (si fourni)

- Posez le socle en caoutchouc sur le fond du bol. (Cela évite ainsi au bol de glisser sur le plan de travail).
- Ne remplissez le bol qu'au deux tiers de sa contenance totale.
- Une fois le mélange effectué, vous pouvez recouvrir le bol avec le couvercle.

Remarque

Si votre ustensile est fourni sans bol, choisissez un récipient de taille adaptée. Nous vous conseillons de prendre un récipient haut, à bords droits, avec un diamètre légèrement plus large que l'embase du batteur à main, pour permettre ainsi le déplacement des ingrédients, tout en étant suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.

pour mélanger les sauces

- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.
- Utilisez le mixeur pour soupe (si fourni) pour réaliser rapidement des soupes, etc., directement dans la casserole. Utilisez en alternance le mélangeur à main.
- **N'utilisez pas le mélangeur à soupe pour mixer des légumes crus.**

1. Installez l'axe mélangeur sur la poignée d'alimentation ❶ – poussez pour verrouiller.
2. Branchez l'appareil.
3. Mettez les aliments dans le bol ou un récipient similaire, puis maintenez le bol immobile, et appuyez sur le bouton de vitesse souhaitée. (Choisissez la vitesse 1 pour mixer lentement, et pour éviter le plus possible les éclaboussures, et la

vitesse turbo pour un mélange plus rapide).

- **Pour éviter les projections, mettez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.**
- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau du joint entre la poignée d'alimentation et le corps du mélangeur.
- Déplacez la lame dans les aliments et mélangez la préparation en effectuant un mouvement d'écrasement ou en tournant.
- **Votre mélangeur à main n'est pas adapté pour piler de la glace.**
- Si votre mélangeur s'obstrue, débranchez-le avant de dégager les aliments.

4 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse. Débranchez et appuyez sur les boutons de retrait ❷ pour retirer le manche du mixeur du bloc d'alimentation.

utilisation du fouet

- Vous pouvez battre des ingrédients légers tels que des blancs d'œuf, de la crème et des desserts instantanés.
- Ne fouettez pas de mélanges plus épais, tels que margarine et sucre – vous endommageriez le fouet.

1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet ❸.
2 Fixez le bloc d'alimentation à l'embout du fouet. Poussez pour mettre en place et verrouiller.
3 Placez les aliments dans un bol.

- Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'oeufs ou 400ml de crème.

4 Branchez. Pour éviter les éclaboussures, appuyez sur le bouton de vitesse N°1. Pour battre plus rapidement, appuyez sur le bouton de vitesse Turbo. Faîtes bouger le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.

5 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse, débranchez et démontez l'appareil.

pour utiliser le hachoir (si fourni avec)

- Vous pouvez hacher de la viande, des légumes, des herbes aromatiques, du pain, des biscuits et des fruits secs tels que noix, noisettes, amandes, etc.
- Ne mixez pas des aliments solides tels que des grains de café, des glaçons, des épices ou du chocolat – vous risqueriez d'endommager la lame.

1 Retirez toute trace d'os et découpez les aliments en cubes de 1 à 2 cm (½-1”).
2 Posez le socle en caoutchouc sur le fond du gobelet du hachoir. (Cela évite ainsi au gobelet de glisser sur le plan de travail.)
3 Montez la lame du hachoir sur la broche à l'intérieur du bol ❹.
4 Ajoutez vos aliments.
5 Installez le couvercle du hachoir, tournez pour verrouiller ❺.
6 Montez la poignée d'alimentation sur le couvercle du hachoir – poussez pour verrouiller.
7 Branchez l'appareil. Maintenez le bol immobile. Puis appuyez sur le bouton turbo. Alternativement, appuyez sur le bouton turbo par courtes impulsions pour que l'opération se fasse plus rapidement.
8 Après utilisation, débranchez et démontez.

Guide d'utilisation

food Type d'aliment	maximum Quantité maximale	approx. time Durée approximative (en secondes)
Viande	250 g	10-15
Herbes aromatiques	30 g	10
Noix, noisettes, amandes, etc.	200 g	10-15
Pain	1 tranche	5-10
Œufs durs	3	3-5
Oignons	200 g	impulsion

pour utiliser le presse-purée (si fourni avec)

- Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes cuits tels que des pommes de terre, du rutabaga ou des carottes.
- N'écrasez pas des aliments solides ou crus - vous pourriez endommager l'appareil.

1 Faîtes cuire les légumes et égouttez-les.
2 Montez le collier du presse-purée sur le pied du presse-purée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ❻.
3 Retournez le presse-purée et assemblez la pale sur le noyau central, puis tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller ❼. **(Si le collier n'est pas monté, alors la pale n'est pas sécurisée en place).**
4 Fixez la poignée d'alimentation à l'assemblage presse-purée – poussez pour verrouiller.
5 Branchez.
6 Insérez le presse-purée dans le faitout ou le bol, etc., et choisissez la vitesse 1. Faites monter et descendre le presse-purée dans le mélange jusqu'à obtention du résultat souhaité.
7 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse et débranchez.
8 Appuyez sur les boutons de retrait du montage manche presse-purée.
9 Retirez la pale du presse-purée en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
10 Dévissez le collier du pied du presse-purée.

important

- N'utilisez jamais le presse-purée dans un faitout directement sur le feu. Retirez toujours le faitout du feu et laissez légèrement refroidir.
- Ne tapotez pas le presse-purée contre les parois du récipient pendant ou après le mixage. Utilisez une spatule pour retirer l'excédent d'aliment.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous broyez vos aliments, ne remplissez jamais le faitout d'aliments au-delà de la moitié du récipient.

entretien et nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Le fait de frotter le récipient avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.

poignée d'alimentation, collier du fouet, collier du presse-purée et hachoir couvercle

- Essuyez avec un chiffon légèrement humide, puis séchez.
- Ne plongez jamais dans l'eau et n'utilisez pas d'abrasifs.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

axe du mélangeur à main / mixeur pour soupe

soit

- Remplissez en partie le bol ou un récipient similaire avec de l'eau savonneuse. Branchez sur l'alimentation, puis introduisez l'arbre du mélangeur à main ou du mixeur pour soupe et mettez en marche.
- Débranchez, puis ensuite séchez.

ou

- Lavez les lames sous l'eau du robinet, puis séchez soigneusement.
- **N'immergez jamais dans l'eau, ni ne laissez du liquide pénétrer à l'intérieur de l'axe. Si cela devait se produire, égouttez et laissez sécher avant utilisation.**
- Ne passez pas au lave-vaisselle.

fouet, bol, bol hachoir, lame du hachoir, pale du presse-purée, socles en caoutchouc et couvercles du bol / gobelet

- Lavez, puis séchez.

Le tableau suivant présente les pièces qui peuvent passer au lave-vaisselle.

pièce	**lavable en machine**
poignée d'alimentation	✘
axe du mixeur	✘
mixeur pour soupe	✘
bol	✔
couvercle du bol	✘
socle du bol en caoutchouc	✔
couvercle du hachoir	✘
gobelet du hachoir	✔
lame du hachoir	✔
couvercle du gobelet du hachoir	✘
socle en caoutchouc du gobelet du hachoir	✔
collier du fouet	✘
fouet	✔
pied du presse-purée	✘
pale du presse-purée	✔
collier du presse-purée	✘

conseil pour nettoyer le pied du presse-purée

- Si des aliments ont séché à l'intérieur de la fixation du presse-purée, retirer la pale. Plongez la pale et le pied du presse-purée dans de l'eau savonneuse tiède pour ramollir, puis rincez abondamment.
- **N'immergez jamais dans l'eau, ni ne laissez du liquide pénétrer à l'intérieur de l'axe. Si cela devait se produire, égouttez et laissez sécher avant utilisation.**

important – ne laissez pas le collier presse-purée se mouiller.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber. Sie können die Messerabdeckungen (Triblade und Schlagmesser) wegwerfen – sie dienen lediglich zum Schutz bei Herstellung und Transport. **Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf.**
- Waschen Sie die Teile ab: siehe „Pflege und Reinigung".

Sicherheit

Allgemeine Hinweise

- Messer nicht berühren, solange das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- Finger, Haare, Kleidung und Küchengeräte von bewegten Teilen fernhalten.
- Nach der Benutzung und zum Wechseln des Vorsatzes immer den Netzstecker ziehen.
- Nie heißes Öl oder Fett verarbeiten.
- Zur sichersten Verwendung wird empfohlen, heiße Flüssigkeiten vor dem Pürieren auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.
- Einen beschädigten Stabmixer nicht weiter benutzen, sondern erst überprüfen bzw. reparieren lassen: siehe "Kundendienst und Service".
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, Antriebsteil nie in Wasser tauchen und Netzkabel / Netzstecker nicht naß werden lassen.
- Immer darauf achten, daß das Netzkabel keine heißen Flächen berührt oder von der Arbeitsfläche herunterhängt, so daß ein Kind daran ziehen könnte.
- Nur zugelassene Zusatzteile verwenden.
- Wenn der Handmixer nicht verwendet wird und vor dem Auseinandernehmen, Zusammensetzen oder Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder den Handmixer nicht ohne Beaufsichtigung durch die Eltern verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.

Zerkleinerer

- Die scharfen Messer nicht berühren.
- Vor Entleeren der Schüssel das Schlagmesser herausnehmen.
- Abdeckung erst abnehmen, nachdem das Schlagmesser ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Das Schlagmesser beim Handhaben und Reinigen stets am Fingergriff und mit Abstand zu den Klingen festhalten.

Wichtig

- Zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer Ihres Geräts den Stabmixer bei schweren Mischungen maximal 50 Sekunden pro 4-Minuten-Zeitraum betreiben.

- Den Schneebesen maximal 3 Minuten pro 10-Minuten-Zeitraum verwenden.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Stabmixers angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Schlüssel

Stabmixer

① Stufe-1-Taste
② Turbo-Taste
③ Arbeitsgriff
④ Freigabeknöpfe für Mixerschaft
⑤ Mixerschaft mit festem Triblade.

Becher (wenn im Lieferumfang)

⑥ Becher
⑦ Gummisockel
⑧ Becherdeckel

⑨ **Suppenmixer (wenn im Lieferumfang)**

Schneebesen (wenn im Lieferumfang)

⑩ Schneebesenmanschette
⑪ Draht-Schneebesen

Zerkleinerer (wenn im Lieferumfang)

⑫ Zerkleinerer-Deckel
⑬ Fingergriff
⑭ Schlagmesser
⑮ Schüssel
⑯ Gummisockel
⑰ Schüsseldeckel

Stampfer (wenn im Lieferumfang)

⑱ Stampfermanschette
⑲ Stampferfuß
⑳ Stampferpaddel

Verwendung des Stabmixers

- Sie können Suppen, Soßen, Milkshakes, Mayonnaise, Babynahrung usw. zubereiten.

Mixen im Becher (wenn im Lieferumfang)

- Setzen Sie den Becher auf den Gummisockel. (Dies verhindert, dass der Becher auf der Arbeitsfläche rutscht.)
- Füllen Sie den Becher maximal 2/3 voll.
- Nach dem Mixen können Sie den Deckel auf den Becher setzen.

Hinweis

Wenn zu Ihrem Gerät kein Becher mitgeliefert wurde, wählen Sie einen anderen Behälter von geeigneter Größe. Wir empfehlen einen schmalen Behälter mit senkrechten Seiten, die hoch genug sind, um Spritzer zu verhindern. Der Durchmesser sollte etwas größer sein als der Fuß des Stabmixers, damit das Mischgut sich bewegen kann.

Mixen im Topf

- Zur sichersten Verwendung wird empfohlen, den Topf von der Kochstelle zu nehmen und heiße Flüssigkeiten vor dem Pürieren auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.
- Verwenden Sie den Suppenmixer (wenn im Lieferumfang) zum schnellen Pürieren von Suppen usw. direkt im Kochtopf. Andernfalls können Sie den Stabmixer verwenden.
- **Verwenden Sie den Suppenmixer nicht zum Pürieren von rohem Gemüse.**

1 Setzen Sie den Mixerschaft auf den Arbeitsgriff ❶ auf – Drücken und einrasten lassen.
2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3 Geben Sie das Püriergut in den Becher oder einen ähnlichen Behälter. Halten Sie den Stabmixer gut fest und drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste. (Wählen Sie Stufe 1 für langsameres

Pürieren mit weniger Spritzern oder Turbo für schnelleres Pürieren.)

- **Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie das Messer in den Topfinhalt, bevor Sie das Gerät einschalten.**
- Achten Sie darauf, daß die Flüssigkeit nicht über die Verbindung zwischen Mixstab und Antriebsteil steigt.
- Ziehen Sie das Messer mit Stampf- oder Rührbewegungen durch den Topfinhalt, um die Mischung durchzupürieren.
- **Ihr Stabmixer ist nicht zum Zerkleinern von Eis geeignet.**
- Wenn Ihr Stabmixer verstopft ist, ziehen Sie vor dem Reinigen immer erst den Netzstecker aus der Steckdose.

4 Geben Sie am Ende des Püriervorgangs die Geschwindigkeitstaste wieder frei. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose und drücken Sie die Freigabetasten ❷, um den Mixerschaft vom Arbeitsgriff zu lösen.

Verwendung des Schneebesens

- Geeignet zum Schlagen leichter Zutaten wie Eiweiß, Sahne und Dessert-Fertigmischungen.
- Nicht verwenden für schwerere Mischungen wie z. B. Margarine und Zucker – dadurch wird der Schneebesen beschädigt.

1 Den Schneebesen in die Manschette einsetzen ❸.

2 Arbeitsgriff in die Schneebesenmanschette einsetzen. Drehen und einrasten lassen.

3 Zutaten in eine Schüssel geben.

- Höchstens 4 Eiweiß oder 400 ml Sahne auf einmal verarbeiten.

4 Stecker an die Steckdose anschließen. Zum Vermeiden von Spritzern Stufe-1-Taste drücken. Für schnelleres Schlagen die Turbo-Taste drücken. Den Schneebesen im Uhrzeigersinn bewegen.

- Darauf achten, daß die Masse nicht über den Schneebesen hinaus steigt.

5 Abschließend die Geschwindigkeitstaste freigeben, den Netzstecker ziehen und das Gerät wieder auseinandernehmen.

Verwendung des Zerkleinerers (wenn im Lieferumfang)

- Sie können das Gerät zum Zerkleinern von Fleisch, Gemüse, Kräutern, Brot, Keksen und Nüssen verwenden.
- Verarbeiten Sie niemals harte Nahrungsmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel, Gewürze oder Schokolade – Sie beschädigen dadurch das Messer.

1 Entfernen Sie alle Knochen und schneiden Sie Zutaten in 1-2 cm große Würfel.

2 Setzen Sie die Zerkleinerer-Schüssel auf den Gummisockel. (Dies verhindert, dass die Schüssel auf der Arbeitsfläche rutscht.)

3 Setzen Sie das Schlagmesser auf den Stift in der Schüssel ❹.

4 Geben Sie die Zutaten hinzu.

5 Setzen Sie die Abdeckung auf und drehen Sie sie, bis sie einrastet ❺.

6 Setzen Sie den Arbeitsgriff auf die Abdeckung - drücken und einrasten lassen.

7 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und halten Sie die Schüssel fest. Drücken Sie die Turbo-Taste. Für Impulsbetrieb können Sie die Turbo-Taste auch stoßweise betätigen.

8 Ziehen Sie nach der Verwendung den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät wieder auseinander.

Verarbeitungshinweise

Zutaten	**Höchst-menge**	**Gesch. Zeit (in Sekunden)**
Fleisch	250 g	10-15
Kräuter	30 g	10
Nüsse	200 g	10-15
Brot	1 Scheibe	5-10
Hartgekochte Eier	3	3-5
Zwiebeln	200 g	Puls

Verwendung des Stampfers (wenn im Lieferumfang)

- Der Stampfer kann zum Stampfen von gekochtem Gemüse wie Kartoffeln, Kohlrüben und Karotten benutzt werden.
- Verwenden Sie den Stampfer nicht für harte oder ungekochte Zutaten – Sie könnten dadurch das Gerät beschädigen.

1 Garen Sie das Gemüse und gießen Sie das Wasser ab.
2 Setzen Sie die Manschette auf den Stampferfuß, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen ❻.
3 Drehen Sie den Stampfer um. Setzen Sie das Paddel auf den Zapfen in der Mitte und drehen Sie es zur Befestigung gegen den Uhrzeigersinn ❼. **(Ohne angebrachte Manschette lässt sich das Paddel nicht einrasten).**
4 Setzen Sie den Arbeitsgriff auf den Stampfer - drücken und einrasten lassen.
5 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
6 Setzen Sie den Stampfer in den Topf, die Schüssel o.ä. und wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1. Bewegen Sie den Stampfer auf und ab durch das Gemüse, bis Sie die gewünschte Konsistenz erzielt haben.
7 Geben Sie am Ende des Stampfvorgangs die Geschwindigkeitstaste wieder frei und ziehen Sie den Netzstecker.
8 Drücken Sie die Freigabeknöpfe am Mixerschaft, um den Stampfer zu lösen.
9 Drehen Sie das Paddel im Uhrzeigersinn und nehmen Sie es aus dem Stampfer.
10 Schrauben Sie die Manschette vom Stampferfuß ab.

Wichtig

- Verwenden Sie den Stampfer niemals in einem Topf über direkter Hitze. Nehmen Sie den Topf stets von der Kochstelle und lassen Sie ihn ein wenig abkühlen.
- Klopfen Sie den Stampfer während oder nach dem Stampfen nicht auf der Seite des Topfes ab. Verwenden Sie einen Spatel, um Speisereste abzuschaben.
- Für die besten Ergebnisse sollte der Topf o.ä. beim Stampfen niemals mehr als halb voll sein.

Pflege und Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Messer nicht berühren.
- Manche Zutaten wie z.B. Karotten können den Kunststoff verfärben. Das Abreiben mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch kann helfen, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Arbeitsgriff, Schneebesenmanschette, Stampfermanschette und Abdeckung

- Mit leicht feuchtem Tuch abwischen, dann trocknen.
- Niemals in Wasser tauchen oder Scheuermittel verwenden.
- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

Handmixerschaft / Suppenmixer

Entweder

- Becher oder ähnlichen Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser und Spülmittel füllen. Stecker an die Steckdose anschließen, Handmixerschaft oder Suppenmixer eintauchen und einschalten.
- Netzstecker ziehen und Schaft abtrocknen.

Oder

- Das Messer unter laufendem Wasser abwaschen, dann gründlich trocknen.
- **Niemals in Wasser tauchen oder Flüssigkeiten in den Arbeitsgriff eindringen lassen. Falls doch Wasser eintreten sollte, dieses abgießen und Gerät vor der Verwendung vollständig trocknen lassen.**
- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

Schneebesen, Becher, Zerkleinerer-Schüssel, Schlagmesser, Stampferpaddel, Gummisockel und Deckel für Becher/Schüssel

- Spülen, dann trocknen.

Folgende Tabelle zeigt, welche Teile in die Spülmaschine gegeben werden können.

Teil	**Spül-maschinen-fest**
Arbeitsgriff	✘
Mixerschaft	✘
Suppenmixer	✘
Becher	✔
Becherdeckel	✘
Gummisockel für Becher	✔
Zerkleinerer-Abdeckung	✘
Zerkleinerer-Schüssel	✔
Schlagmesser	✔
Deckel für Zerkleinerer-Schüssel	✘
Gummisockel für Zerkleinerer-Schüssel	✔
Schneebesenmanschette	✘
Schneebesen	✔
Stampferfuß	✘
Stampferpaddel	✔
Stampfermanschette	✘

Tipp zum Reinigen des Stampferfußes

- Wenn Speisereste am Stampfer festgetrocknet sind, nehmen Sie das Paddel ab und lassen Sie Paddel und unteres Ende des Stampferfußes in warmem Wasser einweichen. Waschen Sie die Teile anschließend gründlich ab.
- **Niemals den Stampferfuß in Wasser tauchen oder Flüssigkeiten in den Arbeitsgriff eindringen lassen. Falls doch Wasser eintreten sollte, dieses abgießen und Gerät vor der Verwendung vollständig trocknen lassen.** **Wichtig** – Auf keinen Fall die Stampfermanschette nass werden lassen.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
- setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt.

Italiano

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette. Gettare le protezioni della lama triblade e da quella del tritatutto, che sono utilizzate unicamente per proteggere la lama durante la produzione e il trasporto. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.**
- Lavare i componenti: vedere la sezione 'cura e pulizia'.

sicurezza

generali

- Non toccare le lame dopo aver inserito la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
- Tenere dita, capelli, indumenti ed utensili lontano dai componenti mentre sono in movimento.
- Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di sostituire gli accessori.
- Non frullare mai olio o grasso bollente.
- Per la massima sicurezza nell'uso si consiglia di lasciare raffreddare a temperatura ambiente i liquidi molto caldi prima di frullarli.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito - vedere alla voce 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non immergere mai in acqua il manico dell'apparecchio e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagnino - sussite il rischio di scossa elettrica.
- Non lasciare mai che il cavo dell'apparecchio venga a contatto con superfici molto calde o penda in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Disinserire sempre la spina del frullatore ad immersione dalla presa elettrica prima di lasciarlo incustodito e prima di montarlo, di smontarlo o di pulirlo.
- Non lasciare che i bambini usino il frullatore ad immersione senza adeguata supervisione.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio che esercita il carico maggiore. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

accessorio tritatutto

- Non toccare le lame affilate.
- Togliere la lama del tritatutto prima di svuotare il recipiente.
- Non rimuovere mai il coperchio prima che la lama del tritatutto si sia completamente fermata.
- Tenere sempre la lama del tritatutto dall'appoggio per le dita, lontano dalle lame dei taglio, sia durante la manipolazione che durante la pulizia.

importante

- Nel caso di miscele molto consistenti, a garanzia della lunga durata dell'apparecchio non usare il frullatore manuale per più di 50 secondi ogni quattro minuti.
- Non usare l'accessorio frusta per più di 3 minuti in un lasso di tempo di 10 minuti.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base del frullatore a immersione.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

legenda

frullatore a immersione

① pulsante velocità 1
② pulsante turbo
③ manico
④ tasti di distacco per il frullatore
⑤ corpo del frullatore con triblade fissa

recipiente (se fornito)

⑥ recipiente
⑦ base ad anello di gomma
⑧ coperchio del bicchiere

⑨ **frullatore per minestre (se in dotazione)**

frusta (se fornito)

⑩ ghiera della frusta
⑪ frusta a filo

tritatutto (se fornito)

⑫ coperchio del tritatutto
⑬ appoggio per le dita
⑭ lama del tritatutto
⑮ recipiente
⑯ base ad anello di gomma
⑰ coperchio del recipiente

schiacciaverdure (se fornito)

⑱ ghiera dello schiacciaverdure
⑲ manico dello schiacciaverdure
⑳ pala dello schiacciaverdure

come usare il frullatore a immersione

- Potete lavorare minestre, salse, frullati, maionese e omogeneizzati, ecc.

per frullare nel recipiente (se il recipiente viene fornito)

- Montare la base ad anello di gomma sul fondo del bicchiere. (così facendo il bicchiere non scivolerà sul piano di lavoro).
- Non riempire di più di 2/3 il recipiente.
- Dopo aver frullato, si può porre il coperchio in cima al bicchiere.

  NB:

  Se la confezione non contiene un recipiente, scegliere un contenitore di dimensioni idonee. Si consiglia di selezionare un recipiente alto e dritto, di diametro leggermente superiore rispetto alla base del frullatore manuale, per consentire agli ingredienti di venire frullati al suo interno, ma senza fuoriuscire.

per frullare a immersione nella pentola

- Per la massima sicurezza durante l'uso, si consiglia di togliere la pentola dal fornello e di lasciare raffreddare a temperatura ambiente i liquidi molto caldi prima di frullarli.
- Usare il frullatore per minestre (se in dotazione) per frullare minestre, ecc., direttamente nella pentola. Oppure, usare il frullatore manuale.
- **Non usare il frullatore per minestre per frullare verdura cruda.**

1 Fissare il frullatore al manico ❶ – spingere per bloccarlo in posizione.
2 Inserire la spina nella presa del corrente.
3 Versare gli alimenti nel recipiente o in un contenitore simile. Poi, tenendo fermo il recipiente, premere il tasto per la velocità desiderata. (Selezionare la velocità 1 per frullare più lentamente e ridurre al minimo gli spruzzi, e Turbo per frullare più velocemente).

- **Per evitare spruzzi, immergere la lama negli ingredienti da frullare prima di accendere l'apparecchio.**
- Non lasciare che il liquido superi la linea di unione fra il manico e l'alberino del frullatore.

- Muovere la lama tenendola sempre immersa. Per amalgamare gli ingredienti, mescolarli o schiacciarli usando il frullatore.
- **Il frullatore a immersione non è idoneo per tritare il ghiaccio.**
- Se il frullatore si blocca, prima di pulirlo staccare la spina dalla presa di corrente.

4 Dopo l'uso, rilasciare il selettore della velocità. Estrarre la spina dalla presa di corrente e premere i tasti di distacco ❷ per rimuovere il corpo del frullatore dal manico.

come usare il frustino

- È possibile montare ingredienti leggeri, come albumi d'uovo, panna e dessert istantanei.
- Non montare miscele più consistenti, per esempio margarina e zucchero, altrimenti il frustino si danneggerà.

1 Spingere il frustino metallico per inserirlo nella ghiera ❸.
2 Inserire il manico nella ghiera della frusta. Spingere per bloccarlo in posizione.
3 Versare gli alimenti in una vaschetta.

- Non montare contemporaneamente più di 4 albumi o più di 400ml di panna.

4 Inserire la spina nella presa elettrica. Per evitare spruzzi, premere il tasto della velocità 1. Per aumentare la velocità, premere il tasto Turbo. Muovere la frusta in senso orario.

- Non lasciare che il liquido oltrepassi i bracci metallici del frustino.

5 Dopo l'uso, rilasciare il selettore della velocità, togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente e smontarlo.

come usare il tritatutto (se fornito)

- È possibile tritare carne, verdure, erbe, pane, biscotti, noci e noccioline.
- Non tritare ingredienti duri, come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, spezie o cioccolato, altrimenti la lama verrà danneggiata.

1 Eliminare gli eventuali ossicini e tagliare gli ingredienti a dadini di 1-2 cm.
2 Montare la base ad anello di gomma sul fondo del recipiente tritatutto. (così facendo il recipiente non scivolerà sul piano di lavoro).
3 Inserire la lama del tritatutto sul perno all'interno del recipiente ❹.
4 Aggiungere gli ingredienti.
5 Mettere il coperchio sul tritatutto, ruotare e bloccare in posizione ❺.
6 Inserire il manico sul coperchio del tritatutto, spingendolo per bloccarlo in posizione.
7 Inserire la spina nella presa di corrente e tenere ben fermo il recipiente. Ora premere il pulsante turbo. In alternativa, premere il pulsante turbo in modo intermittente, per un funzionamento a impulsi.
8 Dopo l'uso, estrarre la spina dalla presa di corrente e smontare.

guida alla lavorazione

alimenti	quantità massima	durata appross (in secondi)
Carne	250 g	10-15
Erbe	30 g	10
Noci e noccioline	200 g	10-15
Pane	1 fetta	5-10
Uova sode	3	3-5
Cipolle	200 g	impulsi

come usare lo schiacciaverdure (se fornito)

- Lo schiacciaverdure può essere usato per schiacciare verdure cotte, come patate, navoni e carote.
- Non schiacciare alimenti duri o non cotti, altrimenti si rischia di danneggiare l'unità.

1 Cuocere le verdure e scolarle.
2 Inserire la ghiera dello schiacciaverdure sul manico dello schiacciaverdure, ruotandola in senso orario ❻.

3 Capovolgere lo schiacciaverdure e inserire la pala sull'attacco centrale, quindi ruotarla in senso antiorario per fissarla in posizione ❼. **Se la ghiera non viene inserita non è possibile fissare in posizione la pala).**
4 Inserire il manico sullo schiacciaverdure, spingendolo per bloccarlo in posizione.
5 Inserire la spina nella presa di corrente.
6 Collocare lo schiacciaverdure nella pentola o nel recipiente, ecc., e scegliere la velocità 1. Applicare allo schiacciaverdure un movimento dall'alto al basso, lavorando tutto l'impasto fino ad ottenere il risultato desiderato.
7 Dopo l'uso, rilasciare il controllo della velocità e scollegare dalla presa.
8 Premere i tasti di distacco del manico del frullatore per sganciare lo schiacciaverdure.
9 Togliere la pala dallo schiacciaverdure ruotandola in senso orario.
10 Svitare la ghiera dal manico dello schiacciaverdure.

importante
- Non usare mai lo schiacciaverdure in una pentola senza prima toglierla dal fornello. Togliere sempre la pentola dal fornello e lasciare che si raffreddi leggermente.
- Non picchiettare lo schiacciaverdure sui lati della pentola, durante o dopo la lavorazione. Usare una spatola per asportare gli ingredienti in eccesso.
- Per ottenere i migliori risultati con lo schiacciaverdure, non riempire mai la pentola più di metà.

cura e pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Non toccare le lame, poiché sono molto taglienti.
- Alcuni tipi di alimenti, per esempio le carote, possono causare lo scolorimento della plastica. Per togliere le macchie dovute a scolorimento può essere utile strofinare le parti interessate con un panno imbevuto di olio vegetale.

manico, ghiera della frusta, ghiera dello schiacciaverdure e coperchio del tritatutto
- Passarli con un panno umido, poi asciugarli.
- Non immergerli mai in acqua e non usare prodotti abrasivi.
- Non lavarli in lavastoviglie.

albero del frullatore manuale/frullatore per minestre
O
- Riempire parzialmente il bicchiere o un contenitore simile di acqua e sapone. Attaccare la spina alla presa elettrica, poi inserire l'albero del frullatore manuale o del frullatore per minestre e accendere.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente, poi asciugare oppure
- Lavare le lame sotto il getto dell'acqua del rubinetto, poi asciugarle a fondo.
- **Non immergere mai in acqua né lasciare che dei liquidi entrino nell'alberino. Se dovesse entrare acqua nell'apparecchio, toglierla e lasciare asciugare prima dell'uso.**
- Non lavare in lavastoviglie.

frusta, caraffa, vaschetta dello sminuzzatore, lama dello sminuzzatore, pala dello schiacciaverdure, basi della guarnizione e coperchi per caraffa/vaschetta

- Lavarli e asciugarli a fondo.

La seguente tabella indica quali parti possono essere lavate in lavastoviglie.

pezzo	**lavabile in lavastoviglie**
manico	✘
alberino del frullatore	✘
frullatore per minestre	✘
recipiente	✔
coperchio del recipiente	✘
base ad anello in gomma del recipiente	✔
coperchio del tritatutto	✘
recipiente tritatutto	✔
lama del tritatutto	✔
coperchio del recipiente	✘
base ad anello in gomma del recipiente	✔
ghiera della frusta	✘
frusta	✔
manico dello schiacciaverdure	✘
pala dello schiacciaverdure	✔
ghiera dello schiacciaverdure	✘

consiglio per la pulizia del manico dello schiacciaverdure

- Se si sono lasciati seccare alimenti sullo schiacciaverdure, rimuovere la pala. Inumidire la pala e il manico dello schiacciaverdure con acqua calda per ammorbidire, poi risciacquare abbondantemente.
- **Non immergere mai il manico dello schiacciaverdure in acqua, né lasciare entrare dei liquidi. Se dovesse entrare acqua nell'apparecchio, toglierla e lasciare asciugare prima dell'uso.**
  importante – non lasciare che la ghiera dello schiacciaverdure si bagni.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

  Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.
Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Remova todas as embalagens e rótulos. Deite fora as tampas de protecção da lâmina triblade e da picadora uma vez que servem apenas para protecção durante a fabricação e transporte. **Tenha cuidado porque as lâminas estão muito afiadas.**
- Lavar as peças: consulte "cuidado e limpeza".

segurança

geral

- Nunca toque nas lâminas enquanto a máquina estiver ligada.
- Conserve os dedos, o cabelo, o vestuário e os utensílios afastados das peças em movimento.
- Desligue a ficha da tomada após a utilização e antes de trocar os acessórios.
- Nunca misture óleo ou gordura quente.
- Para uma utilização mais segura recomenda-se que deixe arrefecer até à temperatura ambiente os líquidos quentes antes de misturar.
- Nunca utilize a varinha mágica se estiver danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar: consulte "assistência e cuidados do cliente".
- Nunca mergulhe o corpo em água nem deixe que o cabo ou a ficha se molhem, caso contrário poderá apanhar um choque eléctrico.
- Nunca permita que o cabo toque em superfícies quentes ou fique do num local onde uma criança o possa agarrar.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Retire o aparelho da tomada de corrente eléctrica sempre que não estiver a vigiá-lo e antes de colocar ou retirar os acessórios ou limpar.
- Não permita a utilização da batedeira por crianças sem a supervisão de adultos.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

acessório de picar

- Não toque nas lâminas afiadas.
- Remova a lâmina picadora antes de esvaziar a taça.
- Nunca retire a tampa enquanto a lâmina picadora não estiver completamente parada.
- Segure sempre a lâmina picadora pela pega, afastando-se das lâminas, quer quando manusear quer quando limpar.

importante

- Para assegurar uma longa vida da sua máquina, com misturas pesadas não utilize a sua varinha mágica por mais de 50 segundos nos períodos de quatro minutos.
- Não utilize o acessório batedor de varetas por mais de 3 minutos em cada período de 10 minutos.

antes de ligar o aparelho

- Certifique-se de que a corrente eléctrica tem a potência apresentada na varinha mágica.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

chave

varinha mágica

① botão de velocidade 1
② botão turbo
③ pega motriz
④ botão da libertação dos acessórios da varinha mágica
⑤ acessório da varinha mágica com lâmina fixa triblade

copo (se fornecido)

⑥ copo
⑦ anel de borracha da base
⑧ tampa do copo

⑨ **passador de sopas (se fornecido)**

batedeira (se fornecido)

⑩ bainha da batedeira
⑪ batedeira de arames

picadora (se fornecido)

⑫ tampa da picadora
⑬ pega
⑭ lâmina picadora
⑮ taça
⑯ anel de borracha da base
⑰ tampa da taça

esmagador (se fornecido)

⑱ bainha do esmagador
⑲ pé do esmagador
⑳ pá do esmagador

para usar a varinha mágica

- Pode passar sopas, molhos, batidos de leite, maionese, comida de bebé, etc.

para misturas no copo (se o copo for fornecido)

- Encaixe o anel de borracha da base no fundo do copo. (Isto evita que o copo escorregue na mesa de trabalho).
- Não encha o copo mais de dois terços (2/3).
- Depois de utilizar pode colocar a tampa no cimo do copo.

  Nota

  Se na sua embalagem não vier o copo, escolha um recipiente que se adapte em tamanho.

  Recomendaríamos um recipiente alto e estreito com um diâmetro ligeiramente mais largo do que a base da carinha mágica, para permitir o movimento dos ingredientes e alto para evitar que verta ou salpique.

para usar a varinha mágica na panela

- Para uma utilização mais segura recomenda-se que retire a panela do fogão e deixe arrefecer até à temperatura ambiente os líquidos quentes antes de passar.
- Utilize o passador de sopas (se fornecido) para passar rapidamente sopas, etc., directamente na panela. Em alternativa pode utilizar a varinha mágica.
- **Não utilize o passador de sopas para processar vegetais crus.**

1 Introduza o acessório metálico da varinha mágica na pega motriz ❶ – empurre para prender.
2 Ligue à corrente.
3 Coloque os alimentos no copo ou num recipiente similar, depois segurando o copo pressione o botão de velocidade requerido. (Seleccione a velocidade 1 para passar lentamente e minimizar os salpicos e o turbo para passar mais rápido).

- **Para evitar salpicos, coloque a lâmina nos alimentos antes de a ligar.**

- Não deixe que o líquido suba acima do ponto de encaixe do corpo com o pé triturador da varinha.
- Mova a lâmina pelos alimentos e faça movimentos para amassar para ligar a mistura.
- **Não é adequado usar a sua varinha mágica para picar gelo.**
- Se a sua varinha mágica ficar bloqueada, desligue-a antes de a limpar.

4 Após utilizar liberte o botão da velocidade. Desligue e pressione o botão ❷ para soltar o acessório da varinha mágica da pega motriz.

para utilizar o batedor de arames

- Pode bater ingredientes leves tais como claras de ovos; natas e sobremesas instantâneas (mousses).
- Não bata misturas mais pesadas, tais como margarina e açúcar, pois danificarão o batedor.

1 Introduza o batedor de arames na respectiva união ❸.
2 Coloque a pega motriz na bainha da batedeira. Empurre para prender.
3 Coloque os alimentos numa tigela.

- Não bata mais de 4 claras ou 400 ml de natas.

4 Ligue á corrente. Para evitar que salpique pressione o botão de velocidade 1. Para bater a uma velocidade maior pressione o botão Turbo. Mova a batedeira no sentido dos ponteiros do relógio.

- Não deixe que o líquido suba acima dos arames do batedor.

5 Após utilizar liberte o botão da velocidade, desligue da corrente e desmonte.

utilizar a picadora (se fornecido)

- Pode picar carne, vegetais, ervas, pão, biscoitos e nozes.
- Não pique alimentos duros como os grãos de café, cubos de gelo, especiarias ou chocolate pois vai danificar a lâmina.

1 Remova todos os ossos e corte os alimentos em cubos de 1 a 2cm (½ pol.).
2 Coloque o anel de borracha da base no fundo da taça da picadora. (Isto evita que a taça escorregue na mesa de trabalho).
3 Encaixe a lâmina picadora no pino da taça ❹.
4 Adicione os alimentos.
5 Coloque a tampa na taça e gire para prender ❺.
6 Introduza a pega motriz na tampa da picadora e empurre para prender.
7 Ligue à corrente e segure a taça firmemente. Depois carregue no botão turbo. Em alternativa pressione o botão Turbo em pequenos accionamentos para realizar séries de impulsos.
8 Após utilizar, desligue da corrente e desmonte.

guia de processamento

alimento	**capacidade máxima**	**tempo aproximado (em segundos) (segundos)**
Carne	250g	10-15
Ervas	30g	10
Nozes	200g	10-15
Pão	1fatia	5-10
Ovos cozidos	3	3-5
Cebolas	200g	pulsar

utilizar o esmagador (se fornecido)

- O esmagador pode ser utilizado para esmagar (transformar em puré) vegetais cozidos, rutabaga (nabo sueco), e cenouras.
- Não esmague alimentos duros ou crus, pois pode danificar a unidade.

1 Coza os vegetais e escorra.
2 Coloque a bainha do esmagador no pé do esmagador girando na direcção dos ponteiros do relógio ❻.

3 Rode o esmagador ao contrário e coloque a pá no eixo central e gire no sentido contrário dos ponteiros do relógio para prender ❼. **(Se a bainha não estiver colocada então a pá não fica consegue prender).**
4 Introduza a pega motriz no acessório esmagador e empurre para prender.
5 Ligue à corrente.
6 Coloque o esmagador na panela ou na taça, etc. e seleccione a velocidade 1. Mova o esmagador em movimentos para cima e para baixo por toda a mistura até atingir o resultado desejado.
7 Após utilizar liberte o botão de velocidade e desligue da corrente.
8 Pressione os botões de libertação da varinha mágica para libertar o acessório esmagador.
9 Remova a pá do esmagador girando no sentido dos ponteiros do relógio.
10 Desaparafuse a bainha do pé do esmagador.

importante

- Nunca utilize o esmagador numa panela que esteja ao lume. Retire sempre a panela do lume antes e deixe arrefecer ligeiramente.
- Não bata com o esmagador nos lados do recipiente enquanto esmaga e depois. Use uma espátula para retirar o excesso de alimento.
- Para obter melhores resultados quando esmaga, nunca encha a panela, etc. mais do que até meio.

cuidado e limpeza

- Desligue sempre o aparelho no interruptor e retire a ficha da tomada antes de o limpar.
- Não toque nas lâminas afiadas.
- Alguns alimentos, ex. cenouras podem colorir o plástico. Esfregar com um pano embebido em óleo pode ajudar a retirar a coloração.

pega motriz, bainha do acessório da varinha mágica, bainha do esmagador e tampa da picadora

- Limpe com um pano ligeiramente húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.
- Não lave na máquina lava-loiça.

eixo da varinha mágica/passador de sopas

ou

- Encha pelo meio o copo ou o recipiente similar com água morna e líquido da louça. Ligue à corrente eléctrica e insira o eixo da varinha mágica ou o passador de sopas e ligue.
- Desligue da corrente e seque em seguida.

ou

- Lave as lâminas em água corrente e seque depois, cuidadosamente.
- **Nunca submerja em água ou deixe entrar líquido dentro do eixo. Se entrar água, deixe escorrer e secar totalmente antes de usar novamente.**
- Não lave na máquina lava-loiça.

acessório da varinha mágica, copo, taça da picadora, lâmina da picadora, pé esmagador, pá do esmagador, anéis de borracha das bases e tampas do copo/taça

- Lave-os e seque em seguida.

O quadro seguinte apresenta os componentes/acessórios que podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

componente/ acessório	**adequado para ir à máquina da loiça**
pega motriz	✘
acessório metálico da varinha mágica	✘
passador de sopas	✘
copo	✔
tampa do copo	✘
anel de borracha da base do copo	✔
tampa da picadora	✘
taça da picadora	✔
lâmina da picadora	✔
tampa da taça da picadora	✘
borracha da taça da picadora anel da base	✔
bainha da batedeira	✘
batedeira	✔
pé do esmagador	✘
pá do esmagador	✔
bainha do esmagador	✘

dica sobre como limpar o pé do esmagador

- Se si sono lasciati seccare alimenti sullo schiacciaverdure, rimuovere la pala. Inumidire la pala e il manico dello schiacciaverdure con acqua calda per ammorbidire, poi risciacquare abbondantemente.
- **Nunca submerja em água o pé esmagador ou deixe entrar líquido no eixo. Se entrar água, deixe escorrer e secar totalmente antes de usar novamente.**

importante – não deixe que a bainha do esmagador se molhe.

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.
Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.
Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.
Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Español

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas. Tire las fundas protectoras del triblade y de la cuchilla de la picadora ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte. **Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.**
- Limpieza: consulte "cuidado y limpieza".

seguridad

general

- Nunca toque las cuchillas cuando el aparato esté enchufado.
- Mantenga los dedos, pelo, ropa y utensilios fuera del alcance de las partes en movimiento.
- Desenchufe después del uso y antes de cambiar las piezas.
- Nunca bata aceite ni grasa calientes.
- Para un uso más seguro, se recomienda dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.
- Nunca utilice una batidora de mano dañada. Que la revisen o arreglen, vea “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca sumerja el brazo eléctrico en agua, o deje que el cable o enchufe se mojen– le podría dar una descarga eléctrica.
- Nunca deje que el cable toque superficies calientes o que cuelgue de manera que un niño pudiera cogerlo.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Desconecte siempre la mezcladora de mano del suministro de electricidad si se deja desatendida, y antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- No deje que los niños utilicen la mezcladora de mano sin supervisión.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

accesorio para picar

- No toque las cuchillas afiladas.
- Retire la cuchilla de la picadora antes de vaciar el contenido del bol.
- No retire nunca la tapa hasta que la cuchilla de la picadora se haya parado completamente.
- Sujete siempre la cuchilla de la picadora por el asa, lejos de las cuchillas, tanto durante el uso como durante la limpieza.

importante

- Para garantizar una vida larga a su aparato, con las mezclas pesadas no utilice la mezcladora de mano durante más de 50 segundos en cualquier período de cuatro minutos.
- No utilice el batidor de varillas durante más de 3 minutos en cualquier período de 10 minutos.

antes de enchufarla

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la mezcladora de mano.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

descripción del aparato

mezcladora de mano

① botón de velocidad 1
② botón turbo
③ mango ergonómico
④ botones para soltar el eje de la mezcladora
⑤ eje de la mezcladora con "triblade" fijo.

vaso (en caso de que se facilite)

⑥ vaso
⑦ anillo de goma
⑧ tapa del vaso

⑨ **mezcladora para sopas (en caso de que se facilite)**

batidora (en caso de que se facilite)

⑩ collarín de la batidora
⑪ batidora de alambre

picadora (en caso de que se facilite)

⑫ tapa de la picadora
⑬ asa
⑭ cuchilla de la picadora
⑮ bol
⑯ anillo de goma
⑰ tapa del bol

trituradora (en caso de que se facilite)

⑱ collarín de la trituradora
⑲ pie de la trituradora
⑳ paleta de la trituradora

para usar la mezcladora de mano

- Puede mezclar sopas, salsas, batidos, mayonesa, comida para bebés, etc.

para hacer mezclas en el vaso (en caso de que se facilite)

- Acople el anillo de goma en la parte inferior del vaso. (Esto impide que el vaso se deslice en la zona de trabajo).
- No llene el vaso más de 2/3.
- Después del mezclado, puede acoplar la tapa a la parte superior del vaso.

Nota

Si no se facilita ningún vaso en su paquete, elija un recipiente de tamaño adecuado. Le recomendamos que utilice un recipiente alto, de lados rectos, con un diámetro ligeramente más grande que el pie de la mezcladora de mano para permitir el movimiento de los ingredientes, pero que sea lo suficientemente alto para evitar las salpicaduras.

para hacer mezclas en una cacerola

- Para un uso más seguro, se recomienda quitar la cacerola del fuego y dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.
- Use la mezcladora para sopas (en caso de que se facilite) para procesar sopas, etc. rápidamente, directamente en la cacerola. También puede utilizar la mezcladora de mano.
- **No utilice la mezcladora para sopas para procesar verduras y hortalizas crudas.**

1. Acople el eje de la mezcladora al mango ergonómico ❶ – presione para que quede bloqueado.
2. Enchufe.

3 Ponga la comida en el vaso o un recipiente similar, luego sujete el vaso firmemente y apriete el botón de velocidad requerido. (Seleccione la velocidad 1 para un proceso de mezclado más lento y para minimizar las salpicaduras, y turbo para un proceso de mezclado más rápido).

- **Para evitar las salpicaduras, introduzca la cuchilla en los alimentos que vaya a batir antes de conectar la mezcladora.**
- No deje que el líquido pase por encima de la unión entre el mango eléctrico y el cuerpo de la batidora.
- Mueva la cuchilla por los alimentos mediante una acción como si removiera o hiciera puré para incorporar la mezcla.
- **La mezcladora de mano no es adecuada para picar hielo.**
- Si la mezcladora se bloquea, desenchúfela antes de desatascar.

4 Después del uso, suelte el botón de velocidad. Desenchufe y apriete los botones de liberación ❷ para soltar el eje de la mezcladora del mango ergonómico.

uso de las varillas

- Puede batir ingredientes ligeros como claras de huevo, nata líquida y postres instantáneos.
- Nunca bata mezclas pesadas como margarina y azúcar, dañará la varilla.

1 Introduzca las varillas de alambre dentro del cuello para las varillas ❸.

2 Acople el mango ergonómico al collarín del batidor de varillas. Presione para ajustar firmemente en posición.

3 Coloque los alimentos en el bol.

- No bata más de 4 claras de huevo o 400 ml de nata líquida.

4 Enchufe. Para evitar las salpicaduras, apriete el botón de velocidad 1. Para batir a una velocidad más rápida, apriete el botón turbo. Mueva el batidor de varillas en el sentido de las agujas del reloj.

- No deje que el líquido sobrepase los alambres de las varillas.

5 Después del uso, suelte el botón de velocidad, desenchufe y desmonte.

usar la picadora (en caso de que se facilite)

- Puede picar carne, hortalizas y verduras, hierbas aromáticas, pan, galletas y frutos secos.
- No trocee alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate ya que pueden dañar la cuchilla.

1 Retire los huesos y corte los alimentos en dados de 1-2 cm (1⁄2-1").

2 Acople el anillo de goma en la parte inferior del bol de la picadora. (Esto impide que el bol se deslice en la zona de trabajo).

3 Acople la cuchilla de la picadora sobre el vástago del bol ❹.

4 Añada los alimentos. 5 Acople la tapa de la picadora y gírela hasta que quede bien ajustada ❺.

6 Acople el mango ergonómico a la tapa de la picadora y presione para ajustar firmemente en posición.

7 Enchufe. Sujete el bol firmemente. Entonces, pulse el botón turbo. También puede pulsar el botón turbo de forma intermitente para conseguir una acción por impulsos.

8 Después del uso, desenchufe y desmonte.

guía para procesar los alimentos

alimento	**cantidad máxima**	**tiempo aprox. (en segundos)**
Carne	250 g	10-15
Hierbas aromáticas	30 g	10
Frutos secos	200 g	10-15
Pan	1 rebanada	5-10
Huevos duros	3	3-5
Cebollas	200 g	botón intermitente

usar la trituradora (en caso de que se facilite)

- La trituradora se puede utilizar para triturar hortalizas como patatas, colinabos y zanahorias.
- No triture alimentos duros o crudos ya que podría dañar la unidad.

1 Cocine las hortalizas y escúrralas.
2 Acople el collarín de la trituradora al pie de la trituradora girándolo en el sentido de las agujas del reloj ❻.
3 Gire la trituradora boca arriba y coloque la paleta sobre el eje central, y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede ajustada ❼. **(Si el collarín no está acoplado, la paleta no quedará bien sujeta en su lugar).**
4 Acople el mango ergonómico al ensamblaje de la trituradora, y presione para ajustar firmemente en posición.
5 Enchufe.
6 Coloque la trituradora en la cacerola, el bol, etc., y seleccione la velocidad 1. Mueva la trituradora con un movimiento hacia arriba y hacia abajo durante todo el proceso de mezclado hasta conseguir el resultado deseado.
7 Después del uso, suelte el botón de velocidad y desenchufe el aparato.
8 Apriete los botones para soltar el eje de la mezcladora a fin de soltar todo el ensamblaje de la trituradora.
9 Quite la paleta de la trituradora girándola en el sentido de las agujas del reloj.
10 Desenrosque el collarín del pie de la trituradora.

importante

- Nunca utilice la trituradora en una cacerola que esté situada sobre el fuego directo. Retire siempre la cacerola del fuego y deje que se enfríe un poco.
- No dé golpecitos con la trituradora en el lado del recipiente de cocción durante o después del proceso de triturado. Utilice una espátula para quitar el exceso de comida.
- Para obtener mejores resultados al triturar los alimentos, llene la cacerola, etc., sólo hasta la mitad.

mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiarla, siempre desenchufe y desconecte la batidora.
- No toque las cuchillas afiladas.
- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.

mango ergonómico, collarín del batidor de varillas, collarín de la trituradora y tapa de la picadora

- Limpie con un paño ligeramente húmedo y seque a continuación.
- Nunca sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- No lave en el lavavajillas.

eje de la mezcladora de mano/mezcladora para sopas

o bien

- Llene parcialmente el vaso o un recipiente similar con agua templada con jabón. Enchufe a la toma de corriente, a continuación, inserte el eje de la mezcladora de mano o la mezcladora para sopas y ponga el aparato en marcha.
- Desenchufe y, a continuación, seque bien

o bien

- Lave las cuchillas bajo agua corriente, luego séquelas completamente.
- **Nunca sumerja en agua ni permita que entre líquido en el eje. Si entra agua dentro, deje que se escurra y que se seque antes de usar el aparato.**
- No lave en el lavavajillas.

batidor de varillas, vaso, bol de la picadora, cuchilla de la picadora, paleta de la trituradora, anillos de goma y tapas del vaso/bol

- Lave y seque bien.

En la tabla siguiente se indican los artículos que se pueden lavar en el lavavajillas.

artículo	**apto para lavar en el lavavajillas**
mango ergonómico	✘
eje de la mezcladora	✘
mezcladora para sopas	✘
vaso	✔
tapa del vaso	✘
anillo de goma del vaso	✔
tapa de la picadora	✘
bol de la picadora	✔
cuchilla de la picadora	✔
tapa del bol de la picadora	✘
anillo de goma del bol de la picadora	✔
collarín del batidor de varillas	✘
batidor de varillas	✔
pie de la trituradora	✘
paleta de la trituradora	✔
collarín de la trituradora	✘

consejo sobre la limpieza del pie de la trituradora

- Si se ha dejado que se seque comida en la trituradora, quite la paleta. Ponga la paleta y la parte inferior del pie de la trituradora a remojo en agua caliente para ablandar los restos de comida y, luego, lávelos bien.
- **Nunca sumerja el pie de la trituradora en agua ni permita que entre líquido en el eje. Si entra agua dentro, deje que se escurra y que se seque antes de usar el aparato.**

importante – no deje que el collarín de la trituradora se moje.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater. Smid knivbetrækkene fra triblade-knivene og hakkeknivene ud, da de kun er beregnet til at beskytte knivene under fremstilling og transport. **Vær forsigtig da knivene er meget skarpe.**
- Vask delene: se ‘pleje og rengøring’.

sikkerhed

generelt

- Rør aldrig ved knivene, når maskinens stik sidder i stikkontakten.
- Hold fingre, hår, tøj og redskaber væk fra bevægelige dele.
- Efter brug og inden skift af tilbehør skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
- Håndblenderen må aldrig anvendes i varm olie eller fedt.
- For mest sikker anvendelse anbefales det at lade varme væsker køle af til stuetemperatur før der blendes.
- Anvend aldrig en beskadiget håndblender. Få den kontrolleret eller repareret: se ’service og kundepleje’.
- Kom aldrig motorhåndtaget i vand og lad aldrig ledning eller stik blive våde – risiko for elektriske stød.
- Lad aldrig ledningen komme i berøring med varme flader eller hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
- Brug aldrig et ikke godkendt tilbehør.
- Frakobl altid håndblenderen fra kraftudtaget, hvis den efterlades uden for opsyn og før montering, afmontering eller rengøring.
- Lad aldrig børn benytte håndblenderen uden opsyn af en voksen.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

tilbehør til hakkeren

- De skarpe knive må ikke berøres.
- Hakkekniven fjernes før skålen tømmes.
- Dækslet må aldrig fjernes før hakkekniven er stoppet helt.
- Hold altid hakkekniven i fingergrebet væk fra hakkeknivene, både under håndtering og rengøring.

vigtigt

- For at sørge for en lang levetid af dit apparat anbefales det at du ikke anvender din håndblender i længere end 50 sekunder ad gangen for tunge blandinger, inden for enhver fire-minutters periode.
- Brug ikke piskeriset længere end 3 minutter i enhver 10 minutters periode.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for at din strømforsyning er identisk med den som er vist på håndblenderen.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

forklaring

håndblender

① hastighed 1-knap
② turboknap
③ elhåndgreb
④ blenderskaft frigørelsesknapper
⑤ blenderskaft med fastmonteret triblade.

bægerglas (hvis det medfølger)

⑥ bægerglas
⑦ gummiring
⑧ bægerlåg

⑨ **suppeblender (hvis den medfølger)**

pisker (hvis det medfølger)

⑩ piskering
⑪ metalpisker

hakker (hvis den medfølger)

⑫ hakkedæksel
⑬ fingergreb
⑭ hakkekniv
⑮ skål
⑯ gummiring
⑰ skållåg

moser (hvis den medfølger)

⑱ moser-ring
⑲ moser-fod
⑳ moser-skovl

sådan anvender du håndblenderen

- Du kan blende supper, saucer, milkshakes, mayonnaise, babymad osv.

til blending i bægerglas (hvis bægerglasset medfølger)

- Sæt gummiringen på bunden af bægerglasset. (Denne forhindrer bægerglasset i at glide på køkkenbordet)
- Lad være med at fylde bægerglasset mere end 2/3 op.
- Efter blending kan du sætte låget på toppen af bægeret.

Bemærk

Hvis der ikke medfølger noget bægerglas i din pakning, vælges en beholder af en passende størrelse. Vi anbefaler en høj beholder med lige sider, og en diameter som er en smule større end foden af håndblenderen, for at gøre bevægelser af ingredienserne mulige, men høj nok til at undgå sprøjt.

til blending i kasserolle

- For den sikreste anvendelse anbefales det at tage gryden af varmen og lad varme væsker afkøle til stuetemperatur før blending.
- Brug suppeblenderen (hvis den medfølger) til hurtigt af blende supper osv. direkte i gryden, eller brug håndblenderen.
- **Suppeblenderen må ikke bruges til at blende grønsager, der ikke er afkølet.**

1 Sæt blenderskaftet på elhåndgrebet ❶ – skub for at fastlåse
2 Tilslut strømforsyning
3 Placér maden i bægerglasset eller en lignende beholder, Hold om bægerglasset og tryk på den relevante hastighedsknap. (Vælg hastighed 1 for langsommere blending og for at minimere sprøjt, og turbo for hurtigere blending).

- **For at undgå sprøjt placeres knivene i maden før der tændes for blenderen.**
- Lad ikke væsken komme over samlingen mellem motorhåndtaget og blenderstaven.
- Bevæg knivene gennem maden og brug en mosende eller rørende bevægelse til at gennemarbejde blandingen.
- **Håndblenderen er ikke egnet til isknusning.**
- Hvis blenderen blokeres, trækkes stikket ud af strømforsyningen, førend den renses

4 Efter brug slippes hastighedsknappen. Træk stikket ud og tryk på frigørelsesknapperne ❷ for at fjerne blenderskaftet fra elhåndgrebet.

sådan anvender du piskeriset

- Du kan piske lette ingredienser som f.eks. æggehvider; fløde og dessertpulver.
- Pisk ikke tykkere deje som f.eks. margarine og sukker – det vil nemlig beskadige piskeriset.

1 Tryk piskeriset ind i piskepladen ❸.
2 Sæt elhåndgrebet på piskeringen. Skub for at låse.
3 Kom maden i en skål.
- Pisk ikke flere end 4 æggehvider eller mere end 400 ml piskefløde ad gangen.

4 Sæt stikket i. For at undgå at sprøjte, trykkes på hastighed 1-knappen. For at piske ved en højere hastighed, trykkes på Turbo-knappen. Flyt piskeriset med uret.
- Lad ikke væsken komme over piskerisets tråde.

5 Efter brug slippes hastighedsknappen, stikket trækkes ud og delene skilles ad.

sådan anvendes hakkeren (hvis den medfølger)

- Du kan hakke kød, grøntsager, urter, brød, kiks og nødder.
- Hårde fødevarer, som f.eks. kaffebønner, isterninger, krydderier eller chokolade må ikke hakkes – du kan beskadige knivene.

1 Ben fjernes og maden skæres i tern på 1-2 cm (1⁄2-1”).
2 Sæt gummiringen på bunden af hakkerskålen. (Denne forhindrer hakkerskålen i at glide på køkkenbordet)
3 Sæt hakkekniven over stiften i skålen ❹.
4 Tilsæt dine madvarer.
5 Sæt hakkedækslet på, drej og lås ❺.
6 Sæt elhåndgrebet på hakkedækslet - skub for at låse.
7 Sæt stikket i. Hold skålen i ro. Derefter trykkes på turbo-knappen. Eller turbo-knappen trykkes ned i korte stød for at opnå en pulsfunktion.
8 Efter brug trækkes stikket ud og delene skilles ad.

retningslinjer for behandling

mad	**maksimal mængde**	**omtrentlig tid (i sekunder)**
Kød	250 g	10-15
Krydderurter	30 g	10
Nødder	200 g	10-15
Brød	1 skive	5-10
Hårdkogte æg	3	3-5
Løg	200 g	puls

sådan anvendes moseren (hvis den medfølger)

- Moseren kan anvendes til at mose kogte grøntsager, som f.eks. kartofler, kålroer og gulerødder.
- Lad være med at mose hårde eller ikke kogte madvarer - du kan beskadige enheden.

1 Kog grøntsagerne og hæld vandet fra.
2 Sæt moser-ringen på moser-foden ved at dreje med uret ❻.
3 Vend moseren på hovedet og sæt skovlen på over den centrale nav og drej mod uret for at lokalisere ❼. **(Hvis ringen ikke er monteret, vil skovlen ikke være kunne sættes sikkert på plads).**
4 Sæt elhåndgrebet på moser-samlingen – skub for at låse.
5 Sæt stikket i.
6 Anbring moseren i en gryde, skål e.l. og tryk på hastighed 1. Bevæg moseren i op og ned gennem blandingen, indtil det ønskede resultat opnås.
7 Når mosen er færdig slippes knappen, og stikket tages ud.
8 Tryk på frigørelsesknapperne på blenderskaftet for at fjerne moser-samlingen
9 Fjern skovlen fra moseren ved at dreje med uret.
10 Ringen skrues fra moser-foden.

vigtigt

- Moseren må aldrig bruges i en saucepande over direkte varme. Fjern altid saucepanden fra varmen og lad den køle lidt af.

- Lad være med at banke moseren af på siden af kogeapparatet under eller efter mosningen. Anvend en dejskraber til at skrabe overskydende mad væk.
- For at opnå de bedste resultater med mosningen, må en saucepande osv. ikke fyldes mere end halvt op med mad.

pleje og rengøring

- Inden rengøring sluk altid for håndblenderen og tag stikket ud af stikkontakten.
- Rør ikke ved de skarpe knive.
- Nogle fødevarer, som f.eks. gulerødder, kan misfarve plasticdele. Hvis de gnides med en klud dyppet i vegetabilsk olie, kan det hjælpe på misfarvningen.

elhåndgreb, piskering, moser-ring og hakke-dæksel

- Tør af med fugtig klud, tør derefter over.
- Sænkes aldrig i vand ligesom der heller ikke må bruges slibemidler.
- Må ikke kommes i opvaskemaskinen.

håndblenderskaft/ suppeblender

enten

- Fyldes bægerglasset eller en lignende beholder delvist med varmt sæbevand. Sæt stikket i stikkontakten, og sæt håndblenderskaftet eller suppeblenderen ned i vandet og tænd..
- Træk stikket ud og tør efter eller
- Vask knivene under rindende vand og tør derefter grundigt.
- **Må aldrig nedsænkes i vand. Lad aldrig væske komme ind i akslen. Hvis der alligevel kommer vand ind, skal det tømmes ud og stå til tørre før brug.**
- Må ikke lægges i opvaskemaskine.

piskeris, bæger, hakkeskål, hakkekniv, moserskovl, gummiringbunde og bæger/skovllåg

- Vask op, og tør derefter.

Følgende tabel viser hvilke dele, der kan vaskes i opvaskemaskine.

del	**egnet til opvaske-maskine**
elhåndgreb	✘
blenderskaft	✘
suppeblender	✘
bægerglas	✔
bægerlåg	✘
gummiring til bægerglas	✔
hakkedæksel	✘
hakkerskål	✔
hakkekniv	✔
låg til hakkerskål	✘
gummiring til hakkerskål	✔
pisker-ring	✘
pisker	✔
moser-fod	✘
moser-skovl	✔
moser-ring	✘

tips til rengøring af moser-fod.

- Hvis madvarerne har fået lov til at tørre på mosertilbehøret, fjernes skovlen. Sæt skovlen og moser-foden i blød i varmt vand for at bløde op og vask grundigt.
- **Moser-foden må aldrig nedsænkes i vand. Lad aldrig væske komme ind i akslen. Hvis der alligevel kommer vand ind, skal det tømmes ud og stå til tørre før brug.**

  vigtigt – lad ikke moser-ringen blive våd.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

  Hvis du har brug for hjælp med:
- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation
- skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Ta bort allt emballage och alla etiketter. Avlägsna skydden från trippelbladet och kniven. Detta material är enbart till för att skydda under tillverkning och transport. **Var försiktig! Bladen är mycket vassa.**
- Diska delarna: se 'skötsel och rengöring'.

säkerhet

allmänt

- Vidrör aldrig bladen medan sladden sitter i.
- Håll fingrar, hår, kläder och tillbehör borta från rörliga delar.
- Dra alltid ut kontakten efter användningen och innan du byter tillbehör.
- Mixa aldrig varm olja eller varmt fett.
- Låt alltid varma vätskor svalna till rumstemperatur innan du mixar.
- Använd aldrig en skadad handmixer. Få den kontrollerad eller reparerad, se "service och kundtjänst".
- Doppa aldrig handtaget, som innehåller kraftdelen, i vatten och låt inte sladden eller kontakten bli våta - då kan du få en elektrisk stöt.
- Låt aldrig sladden vidröra varma ytor eller hänga ner så att ett barn kan gripa tag i den.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Koppla alltid loss mixerstaven från nätuttaget om den lämnas obevakad och innan den sätts ihop, tas isär eller rengörs.
- Låt inte barn använda mixerstaven utan tillsyn.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Maximiuppgiften baseras på det tillbehör som är mest effektkrävande. Andra tillbehör kan vara mindre effektkrävande.

kniv

- Rör inte vid de vassa bladen.
- Demontera knivbladet innan du tömmer skålen.
- Demontera inte skyddet förrän kniven stannat helt.
- Håll alltid kniven i greppet med handen vänd bort från bladen, både vid hantering och rengöring.

viktigt

- Säkerställ maskinens livslängd genom att inte köra handmixern mer än 50 sekunder under en fyraminutersperiod om du arbetar med en tjock blandning.
- Använd inte vispen mer än 3 minuter i följd under en 10-minutersperiod.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på mixerstaven.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

förklaring till bilder

mixerstav

① hastighetsknapp 1
② turboknapp
③ handtag
④ frigöringsknappar för mixerskaft
⑤ mixeraxel med fast knivsats med ”triblade”.

bägare (om sådan medföljer)

⑥ bägare
⑦ gummiringbas
⑧ bägarlock

⑨ **soppmixer (om sådant medföljer)**

visp

⑩ vispkrage
⑪ ballongvisp

kniv (om sådan medföljer)

⑫ knivlock
⑬ grepp
⑭ knivblad
⑮ skål
⑯ gummiringbas
⑰ skållock

mostillbehör (om sådant medföljer)

⑱ fäste för mostillbehör
⑲ fot för mostillbehör
⑳ blad för mostillbehör

använda mixerstaven

- Du kan mixa soppor, såser, milkshakes, majonäs och barnmat m.m.

för mixning i bägare (om sådan medföljer)

- Placera gummiringbasen på bägarens botten. (Då glider inte bägaren på underlaget.)
- Fyll inte bägaren över 2/3.
- När du har mixat färdigt kan du sätta på locket på bägaren.

Obs!

Om det inte medföljer någon bägare i förpackningen väljer du ett annat kärl av lämplig storlek. Vi rekommenderar ett högt kärl med raka sidor och en diameter som är något större än handmixerns fot. Då kan du komma åt att röra om ingredienserna utan att de stänker över kanten.

för mixning i panna

- Ta alltid bort pannan från spisen och låt varm vätska svalna till rumstemperatur innan du mixar.
- Använd soppmixern (om en sådan medföljer) för att snabbt bearbeta soppor m.m. direkt i kastrullen. Du kan även använda handmixern.
- **Använd inte soppmixern för att bearbeta råa grönsaker.**

1 Sätt mixerskaftet på handtaget ❶ – tryck fast det.
2 Koppla in.
3 Placera ingredienserna i bägaren eller i ett liknande kärl, håll fast bägaren och tryck på önskad hastighetsknapp. (Välj hastighet 1 för långsam mixning samt för att minimera stänk och turbo för snabbare mixning).

- **Placera bladet i maten innan du sätter igång mixern så undviker du stänk.**
- Låt inte vätskan komma upp över skarven mellan handtaget och mixeraxeln.
- För bladet genom maten och mosa eller rör om för att blanda maten.
- **Mixerstaven är inte lämpad för att krossa is.**
- Koppla ur mixern innan rengöring om den satts igen.

4 Släpp hastighetsknappen när du är klar. Dra ut stickkontakten och tryck på frisläppningsknaparna ❷ när du vill koppla loss mixeraxeln från drivenheten.

användning av vispen

- Du kan vispa lätt ingredienser som äggvitor, grädde och pulverdesserter.
- Vispa inte hårdare blandningar som t.ex. margarin och socker - då skadas vispen.

1 Tryck in trådvispen i vispkragen ❸.
2 Montera drivenheten på vispdelen. Tryck för att låsa fast den.
3 Lägg det som ska vispas i en skål.

- Vispa inte mer än 4 äggvitor eller 4 dl grädde.

4 Sätt i stickkontakten. Tryck på hastighetsknapp 1 för att undvika stänk. Tryck på turboknappen om du vill vispa snabbare. Rör vispen medurs.

- Låt inte vätskan komma över visptrådarna.

5 Släpp hastighetsknappen när du är klar, dra ut stickkontakten och demontera apparaten.

så här använder du kniven (om sådan medföljer)

- Du kan hacka kött, grönsaker, örter, bröd, kex och nötter.
- Hacka inte hårda livsmedel som kaffebönor, iskuber, kryddor eller choklad – då skadar du bladet.

1 Avlägsna eventuella ben och skär livsmedlet i 1–2 cm (1⁄2-1") stora kuber.
2 Montera gummiringsbasen på botten av knivskålen. (Då glider inte skålen på underlaget.)
3 Montera knivbladet over stiftet i skålen ❹.
4 Tillsätt livsmedlen.
5 Montera knivlocket, vrid det och lås fast det ❺.
6 Montera drivenheten på knivlocket och tryck för att låsa fast det.
7 Sätt i stickkontakten. Håll fast skålen ordentligt. Tryck sedan på turboknappen. Du kan även trycka kort på turboknappen för pulsdrift.
8 Dra ut stickkontakten och demontera enheten när du är klar.

bearbetningsguide

livsmedel	**maximi-kapacitet**	**ung. tid (i sekunder)**
Kött	250 g	10-15
Örter	30 g	10
Nötter	200 g	10-15
Bröd	1 skiva	5-10
Hårdkokta ägg	3	3-5
Lök	200 g	puls

så här använder du mostillbehöret (om sådant medföljer)

- Du kan använda mostillbehöret för att mosa kokta grönsaker som potatis, kålrot och morot.
- Mosa inte hårda eller råa livsmedel, då kan du skada enheten.

1 Tillaga grönsakerna och häll av vätskan.
2 Montera fästet för mostillbehöret på foten för mostillbehöret genom att vrida medurs ❻.
3 Vänd mostillbehöret uppochned och montera bladet över navet i mitten. Vrid medurs för att låsa fast ❼. **(Om fästet inte monterats sitter bladet inte fast ordentligt.)**
4 Montera drivenheten på mostillbehöret och tryck för att låsa fast den.
5 Anslut stickkontakten.
6 Placera mostillbehöret i kastrullen, skålen etc. och välj hastighet 1. För mostillbehöret upp och ned i mixen tills önskad konsistens erhållits.
7 Släpp hastighetsknappen och dra ut stickkontakten när du är klar.
8 Tryck på frisläppningsknapparna för mixerskaftet för att demontera mostillbehöret.
9 Avlägsna bladet från mosenheten genom att vrida det medurs.
10 Skruva loss fästet från foten för mostillbehöret.

viktigt

- Använd aldrig mostillbehöret i en kastrull som står på direkt värme. Ta alltid bort kastrullen från värmen och låt den svalna något.
- Slå inte mostillbehöret mot sidan av kärlet medan eller efter att du mosar. Använd en mjuk skrapa för att skrapa bort livsmedelsrester.
- För bästa resultat när du mosar ska du aldrig fylla en kastrull etc. mer än till hälften med mat.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av mixern och dra ut kontakten före rengöring.
- Vidrör inte de vassa bladen.
- Vissa livsmedel, t.ex. morot, kan orsaka missfärgningar i plasten. Det kan gå att avlägsna missfärgningar genom att gnugga med en trasa doppad i vegetabilisk olja.

drivenhet, vispfäste, fäste för mostillbehör och knivlock

- Torka av med en fuktig trasa och torka torr.
- Doppa aldrig i vatten och använd inte slipande rengöringsmedel.
- Får ej diskas i diskmaskin.

handmixerskaft/soppmixer

antingen

- Fyll en del av bägaren eller en liknande behållare med varmt vatten med diskmedel. Sätt i stickproppen i ett vägguttag, montera sedan handmixerskaftet eller soppmixern och slå på strömmen.
- Dra ut stickkontakten och torka apparaten.

eller

- Tvätta bladen under rinnande vatten och torka sedan noga.
- **Får inte doppas i vatten och vätska får inte tränga in i axeln. Om vatten tränger in ska det tappas av och enheten ska vara torr innan den används.**
- Får inte diskas i diskmaskin.

visp, bägare, knivskål, knivblad, blad för mostillbehör, gummiringsbas och lock för bägare/skål

- Diska och torka.

Följande tabell visar vilka delar som kan diskas i diskmaskinen.

del	**kan diskas i diskmaskin**
drivenhet	✘
mixerskaft	✘
soppmixer	✘
bägare	✔
bägarlock	✘
gummiringbas för bätare	✔
knivlock	✘
knivskål	✔
knivblad	✔
knivskålslock	✘
gummiringbas för knivskål	✔
vispfäste	✘
visp	✔
fot för mostillbehör	✘
blad för mostillbehör	✔
fäste för mostillbehör	✘

tips för rengöring av foten för mostillbehöret

- Om ingredienser har torkat fast på mostillbehöret tar du bort bladet. Doppa bladet och botten av mostillbehörets fot i varmt vatten.
- **Doppa inte mostillbehörets fot i vatten och låt inte vätska tränga in i skaftet. Om vatten tränger in ska det tappas av och enheten ska vara torr innan den används.**

viktigt – låt inte fästet för mostillbehöret bli blött.

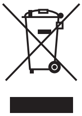
service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle etiketter. Kast knivbeskytterne på ”tribladet” og hakkekniven da disse kun er til beskyttelse av kniven under produksjon og forsendelse. **Vær forsiktig da knivene er svært skarpe.**
- Vask delene: se "stell og rengjøring".

sikkerhet

generelt

- Du må aldri berøre bladene så lenge støpselet står i kontakten.
- Hold fingrer, hår, klær og redskap unna deler som er i bevegelse.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten etter bruk og før du bytter tilbehør.
- Stavmikseren må ikke brukes til varm olje eller varmt fett.
- For sikrest bruk anbefaler vi at varme væsker får avkjøle seg til romtemperatur før miksing.
- Bruk aldri en stavmikser som er skadet. Sørg for å få den overhalt eller reparert. Se ‘service og kundetjeneste’.
- Aldri la motorhåndtaket, ledningen eller støpselet bli våte - du kan få elektrisk støt.
- Ikke la ledningen berøre varme flater eller henge ned hvor barn kan få tak i den.
- Bruk aldri tilbehør/utstyr som ikke er godkjent av produsenten.
- Kople alltid håndmikseren fra strømmen hvis du går fra den, og før du monterer, demonterer eller rengjør den.
- Ikke la barn bruke håndmikseren uten tilsyn.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen
- Maksimum effekt er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.

hakkeutstyr

- Ikke berør de skarpe knivene.
- Fjern hakkekniven før du tømmer bollen.
- Ikke ta av dekselet før hakkekniven har stanset helt.
- Hold alltid hakkekniven etter fingergrepet bort fra skjærekniven, både ved håndtering og rengjøring.

viktig

- For å sikre lang levetid på apparatet skal du ikke mikse tunge blandinger med stavmikseren i mer enn 50 sekunder i løpet av en fire minutters periode.
- Ikke bruk vispen imer enn 3 minutter i en periode på 10 minutter.

før du setter i støpselet

- Pass på at strømtilførselen stemmer overens med det som står på stavmikseren.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

deler

stavmikser

① hastighet 1-knapp
② turboknapp
③ strømhåndtak
④ utløsningsknapper, mikserskaft
⑤ mikserskaft med fast ”triblade”.

mugge (hvis inkludert)

⑥ mugge
⑦ gummiringbase
⑧ drikkebegerlokk

⑨ **suppeblender (hvis den medfølger)**

visp (hvis inkludert)

⑩ krage til vispen
⑪ stålvisp

hakkekniv (hvis den følger med)

⑫ hakkedeksel
⑬ fingergrep
⑭ hakkekniv
⑮ bolle
⑯ gummiringbase
⑰ bollelokk

moseutstyr (hvis det følger med)

⑱ mosekrage
⑲ mosefot
⑳ mosespade

slik bruker du stavmikseren

- Du kan blande supper, sauser, milkshakes, majones og barnemat osv.

til miksing i muggen (hvis muggen følger med)

- Fest gummiringbasen på bunnen av drikkebegeret. (Dette hindrer drikkebegeret i å gli på arbeidsflaten.)
- Ikke fyll muggen mer enn 2/3 full.
- Etter blanding kan du feste lokket på toppen av drikkebegeret.

Merk

Hvis det ikke følger med mugge skal du velge en beholder av passende størrelse. Vi anbefaler et høyt kar med rette sider og en diameter litt større enn foten på stavmikseren. Slik kan ingrediensene bevege seg, og det er høyt nok til at det ikke spruter.

til miksing i gryte

- For sikrest bruk anbefaler vi at du tar gryten av platen og lar varme væsker avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Bruk suppeblenderen (hvis den medfølger) for å behandle supper osv. raskt og direkte i kasserollen. Alternativt bruker du håndblenderen.
- **Ikke bruk suppeblenderen til å behandle ukokte grønnsaker.**

1 Sett mikserskaftet på strømhåndtaket ❶ – trykk for å låse.
2 Sett i støpselet.
3 Ha maten i muggen eller lignende beholder. Hold muggen stødig og trykk på ønsket hastighetsknapp. (Velg hastighet 1 til saktere miksing og for å minimere sprut, og turbo for raskere miksing).

- **For å unngå sprut skal du sette kniven ned i maten før du slår på apparatet.**
- Ikke la væsken stå over skillet mellom motorhåndtaket og staven.
- Beveg kniven gjennom maten og bruk en stappe- eller rørebevegelse for å blande alt.
- **Stavmikseren er ikke egnet til å knuse is.**
- Dersom mikseren blokkeres skal du trekke ut støpselet før du renser den.

4 Etter bruk skal du slippe hastighetsknappen. Trekk støpselet ut av kontakten og trykk på utløserknappene ❷ for å fjerne mikserskaftet fra strømhåndtaket.

bruk av visp

- Du kan vispe lette ingredienser som eggehviter, fløte og pulverdesserter.
- Ikke visp tunge blandinger som f.eks. margarin og sukker - det vil ødelegge vispen.

1 Skyv trådvispen inn i mansjetten ❸.
2 Sett strømhåndtaket på kragen på vispen. Skyv for å låse.
3 Ha ingrediensene i en bolle.

- Ikke visp mer enn 4 eggehviter eller 400 ml fløte av gangen.

4 Sett støpselet i kontakten. For å unngå sprut skal du trykke på hastighet 1. Hvis du vil vispe raskere skal du trykke på turboknappen. Beveg vispen med urviserne.

- Ikke la væsken komme høyere enn trådene i vispen.

5 Etter bruk slippes hastighetsknappen, støpselet trekkes ut av kontakten og mikseren tas fra hverandre.

slik bruker du hakkeutstyret (hvis det følger med)

- Du kan hakke kjøtt, grønnsaker, urter, brød, kjeks og nøtter.
- Ikke hakk harde matvarer som kaffebønner, isterninger, krydder eller sjokolade – du skader kniven.

1 Fjern eventuelle bein og skjær maten i terninger på 1-2 cm.
2 Fest gummiringbasen på bunnen av hakkerbollen. (Dette hindrer bollen i å gli på arbeidsflaten).
3 Sett hakkekniven over stiften i bollen ❹.
4 Ha i maten.
5 Sett på dekselet, vri og lås ❺.
6 Sett strømhåndtaket på hakkedekselet – skyv for å låse.
7 Sett støpselet i kontakten. Hold bollen i ro. Trykk så på turboknappen. Eller trykk på turboknappen i korte støt for å få pulsfunksjon.
8 Etter bruk skal du trekke støpselet ut av kontakten og ta mikseren fra hverandre.

prosesseringsveiledning

matvare	**maks mengde**	**ca. tid (i sekunder)**
Kjøtt	250 g	10-15
Urter	30 g	10
Nøtter	200 g	10-15
Brød	1 skive	5-10
Hardkokte egg	3	3-5
Løk	200 g	puls

slik bruker du moseutstyret (hvis det følger med)

- Moseutstyret kan brukes til å mose kokte grønnsaker som poteter, kålrabi og gulrøtter.
- Ikke mos hard eller ukokt mat - du kan skade enheten.

1 Kok grønnsakene og hell av vannet.
2 Sett mosekragen på mosefoten ved å vri den med urviserne ❻.
3 Snu moseutstyret opp ned og sett spaden over midtnavet og vri mot urviserne for å låse på plass ❼. **(Hvis kragen ikke er montert fester ikke spaden seg på plass).**
4 Sett strømhåndtaket på moseutstyret – skyv ned for å låse.
5 Sett støpselet i kontakten.
6 Plasser moseren i kasserollen eller bollen osv. og velg hastighet 1. Beveg moseren oppover og nedover gjennom blandingen til ønsket resultat er oppnådd.
7 Etter bruk frigir du hastighetsknappen og kobler fra.
8 Trykk på mikserskaftets utløserknapper for å løse ut moseutstyret.
9 Fjern spaden fra moseutstyret ved å vri den med urviserne.
10 Skru kragen av mosefoten.

viktig

- Ikke bruk moseutstyret i en gryte over direkte varme. Ta alltid gryten av varmen og la den avkjøle seg litt.
- Ikke bank moseutstyret på siden av kokekaret under eller etter mosing. Bruk en slikkepott til å skrape bort overflødig mat.
- For best resultater når du moser skal du aldri fylle gryten osv. mer enn halvfull med mat.

stell og rengjøring

- Slå alltid av strømmen og ta støpselet ut av kontakten før rengjøring.
- Ikke berør de skarpe knivbladene.
- Enkelte matvarer, f.eks. gulrøtter, kan sette farge på plasten. Det kan hjelpe og gni med en klut dyppet i grønnsakolje for å få vekk misfargen.

strømhåndtak, vispekrage, mosekrage og hakkedeksel

- Tørk av med en lett fuktet klut, og tørk.
- Ikke legg dem i vann eller bruk skuremidler.
- Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

håndblenderskaft/ suppeblender

enten

- Delvis fyll drikkebegeret eller en lignende beholder med varmt såpevann. Koble til strømforsyningen og sett inn håndblenderskaftet eller suppeblenderen og slå på.
- Trekk støpselet ut av kontakten og tørk

eller

- Vask knivene under rennende vann, og tørk deretter grundig.
- **Aldri senk i vann eller la det komme væske inn i skaftet. Hvis det kommer inn vann, tømmer du det ut og lar det tørke før bruk.**
- Ikke vask i oppvaskmaskinen.

visp, drikkebeger, hakkerbolle, hakkekniv, moseråre, gummiringbaser og lokk til drikkebeger/bolle

- Vask opp, og tørk.

Følgende tabell viser hvilke elementer som kan vaskes i oppvaskmaskinen.

element	**tåler oppvask-maskin**
strømhåndtak	✘
mikserskaft	✘
suppeblender	✘
mugge	✔
drikkebegerlokk	✘
gummiringbasen til drikkebegeret	✔
hakkedeksel	✘
hakkerbolle	✔
hakkekniv	✔
lokk til hakkerbolle	✘
gummiringbase til hakkerbolle	✔
krage til vispen	✘
visp	✔
mosefot	✘
mosespade	✔
mosekrage	✘

tips til rengjøring av mosefoten

- Hvis mat har tørket fast på moseren, fjerner du moseråren. Bløtlegg moseråren og bunnen av moserstøtten i varmt vann for å mykgjøre og vask deretter grundig.
- **Aldri legg moserstøtten i vann eller la det komme væske inn i skaftet. Hvis det kommer vann inn, tømmer du det ut og lar tørke før bruk.**

viktig – ikke la mosekragen bli våt.

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med:

- å bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner
- kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat. Terän suojukset on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan. **Leikkuuterät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.**
- Osien peseminen: lisätietoja on Hoito ja puhdistaminen -kohdassa.

turvallisuus

yleistä

- Älä koskaan kosketa teriä, jos laitteen pistoke on kytketty pistorasiaan.
- Älä työnnä sormia, hiuksia, vaatteita tai työvälineitä laitteen liikkuviin osiin.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja ennen osien vaihtoa.
- Älä koskaan sekoita sauvasekoittimella kuumaa rasvaa tai öljyä.
- Turvallisuussyistä on suositeltavaa antaa kuumien nesteiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden tehosekoittamista.
- Älä koskaan käytä vioittunutta sauvasekoitinta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta ‘huolto ja asiakaspalvelu’.
- Sähköiskuvaaran takia älä koskaan upota sauvasekoittimen sähköosaa veteen tai anna sen virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja. Äläkä koskaan anna virtajohdon roikkua, sillä lapset voivat tarttua siihen.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Irrota tehosekoittimen pistoke pistorasiasta, jos laite jätetään ilman valvonta sekä ennen asentamista, irrottamista tai puhdistamista.
- Älä anna lasten käyttää tehosekoitinta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

leikkuriosa

- Älä koske teräviin teriin.
- Poista terä ennen kulhon tyhjentämistä.
- Älä poista suojusta ennen kuin terä on pysähtynyt kokonaan.
- Kun käsittelet tai puhdistat terää, tartu aina sormilla kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.

tärkeää

- Voit pidentää laitteen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 50 sekuntia kerrallaan neljän minuutin ajanjakson aikana, jos seos on paksua.
- Älä käytä vatkainosaa kauemmin kuin 3 minuuttia 10 minuutin ajanjakson aikana.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että virransyöttö on sama kuin tehosekoittimeen merkitty.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

selite

tehosekoitin

① nopeuspainike 1
② turbopainike
③ moottoriosa
④ tehosekoittimen varren vapautuspainikkeet
⑤ tehosekoittimen varsi, jossa kiinteä triblade-terä

sekoitusastia (jos sisältyy toimitukseen)

⑥ sekoitusastia
⑦ kumirenkaalla varustettu jalusta
⑧ sekoitusastian kansi

⑨ **keittosekoitinosa (jos sisältyy toimitukseen)**

vispilä (jos sisältyy toimitukseen)

⑩ vispilän jalusta
⑪ lankavispilä

hienontamislaite (jos sisältyy toimitukseen)

⑫ hienonnuslaitteen kansi
⑬ tarttumakohta
⑭ hienonnusterä
⑮ kulho
⑯ kumirenkaalla varustettu jalusta
⑰ kulhon kansi

survin (jos sisältyy toimitukseen)

⑱ survimen jalusta
⑲ survimen jalka
⑳ survin

tehosekoittimen käyttäminen

- Sekoittimella voit valmistaa keittoja, kastikkeita, maitopirtelöitä, majoneesia ja vauvanruokaa.

sekoitusastiassa sekoittaminen (jos sekoitusastia sisältyy toimitukseen)

- Kiinnitä kumirenkaalla varustettu jalusta sekoitusastian pohjaan. Se estää astiaa liukumasta työskentelytasolla.
- Älä täytä sekoitusastiaa enemmän kuin 2/3.
- Sekoittamisen jälkeen voit asettaa kannen sekoitusastian päälle.

  Huomautus

  Jos laitteen mukana ei ole toimitettu sekoitusastiaa, valitse sopivan kokoinen astia. On suositeltavaa käyttää korkeaa suorareunaista astiaa, jonka läpimitta on hieman sauvasekoittimen alaosaa suurempi. Tällöin aineosat pääsevät liikkumaan mutta ne eivät roisku.

tehosekoittimen käyttäminen kattilassa

- On turvallisinta ottaa kattila pois liedeltä ja antaa kuumien nesteiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen sekoittamista.
- Voit soseuttaa nopeasti esimerkiksi keitot kattilassa käyttämällä erityistä keittosekoitinta (jos sisältyy toimitukseen). Voit käyttää myös sauvasekoitinta.
- **Älä käsittele kypsentämättömiä vihanneksia keittosekoittimen avulla.**

1 Kiinnitä tehosekoittimen varsi moottoriyksikköön ❶. Lukitse paikoilleen painamalla.
2 Kytke virta.
3 Aseta ruoka kaatonokalliseen astiaan. Pidä sitä paikallaan ja paina nopeuspainiketta. (Käytä hitaammassa sekoittamisessa nopeutta 1 roiskumisen vähentämiseksi ja turbonopeutta nopeammassa sekoittamisessa).

- **Työnnä terä ruokaan ennen laitteen käynnistämistä, jotta vältät roiskeet.**
- Neste ei saa ylittää sauvasekoittimen varren ja sähköosan liitosta.
- Siirtele terää ruoassa nuijivalla tai sekoittavalla liikkeellä, jotta lopputuloksesta tulee tasainen.

- **Tämä tehosekoitin ei sovellu jään murskaamiseen.**
- Jos tehosekoitin juuttuu paikoilleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.

4 Vapauta nopeuspainike käyttämisen jälkeen. Irrota pistoke pistorasiasta. Irrota sauvasekoittimen varsi moottoriosasta painamalla vapautuspainikkeita ❷.

vatkaimen käyttö

- Voit vatkata kevyitä aineosia, kuten munanvalkuaisia, kermaa ja pikajälkiruokia.
- Vatkaimella ei saa vatkata raskaita seoksia, kuten margariinia ja sokeria, sillä vatkain saattaa vaurioitua.

1 Työnnä lankavatkain vatkaimen kiinnitysosaan ❸.
2 Kiinnitä moottoriosa vispilän jalustaan. Lukitse painamalla.
3 Laita vatkattavat aineet kulhoon.

- Älä vatkaa kerralla enempää kuin 4 kananmunan valkuaista tai 4 dl kermaa.

4 Työnnä pistoke pistorasiaan. Voit välttää roiskumisen painamalla nopeuspainiketta 1, Voit vatkata nopeammin painamalla Turbo-painiketta. Siirrä vispilää myötäpäivään.

- Vatkattava neste ei saa nousta lankavatkaimen yläpuolelle.

5 Käyttämisen jälkeen vapauta nopeuspainike, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota laitteen osat toisistaan.

hienontamislaitteen käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

- Voit hienontaa lihaa, vihanneksia, yrttejä, leipää, keksejä tai pähkinöitä.
- Älä hienonna kovia ruoka-aineita, kuten kahvipapuja, jääkuutioita, mausteita tai suklaata. Muutoin terä vaurioituu.

1 Poista luut ja leikkaa ruoka-aineet 1–2 cm:n kuutioiksi.
2 Laita kumirenkaalla varustettu jalusta hienonnusastian pohjaan. Tämä estää sekoitusastiaa liikkumasta työtasolla.
3 Kiinnitä hienonnusterä kulhon nastaan ❹.
4 Lisää ruoka.
5 Aseta kansi paikalleen. Lukitse kääntämällä ❺.
6 Kiinnitä moottoriyksikkö hienonnuslaitteen kanteen. Lukitse paikoilleen painamalla.
7 Työnnä pistoke pistorasiaan. Pitele kulhoa tukevasti. Paina turbopainiketta. Voit käyttää sykäystoimintoa painelemalla turbopainiketta.
8 Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja pura laite.

käsittelyopas

ruoka-aine	**suurin määrä**	**aika sekunteina (noin)**
Liha	250 g	10-15
Yrtit	30 g	10
Pähkinät	200 g	10-15
Leipä	1 viipale	5-10
Kovaksi keitetyt kananmunat	3	3-5
Sipulit	200 g	sykäys

survimen käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

- Survimen avulla voidaan survoa keitettyjä vihanneksia, kuten perunoita, lanttuja ja porkkanoita.
- Älä survo kovaa tai kypsentämätöntä ruokaa. Muutoin laite voi vaurioitua.

1 Keitä vihannekset. Valuta keitinvesi pois.
2 Sovita survimen jalusta jalkaan kääntämällä sitä myötäpäivään ❻.
3 Käännä survin ylösalaisin. Sovita survova osa keskustaan ja käännä sitä vastapäivään ❼. **(Jos jalusta ei ole paikoillaan, survova osa ei kiinnity oikein.)**
4 Kiinnitä moottoriyksikkö survimen kanteen. Lukitse paikoilleen painamalla.
5 Työnnä pistoke pistorasiaan.
6 Aseta survin esimerkiksi kattilaan tai kulhoon. Valitse nopeus 1. Nosta ja paina survinta, kunnes haluttu tulos on saavutettu.

7 Vapauta nopeudensäätöpainike käyttämisen jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.
8 Irrota survin painamalla sekoitinvarren vapautuspainikkeita.
9 Irrota survova osa kääntämällä myötäpäivään.
10 Irrota jalusta survimen jalkaosasta.

tärkeää
- Älä käytä survinta kattilassa liedellä. Nosta kattila pois liedeltä ja anna sen jäähtyä hieman.
- Älä anna survimen osua keittoastiaan survomisen aikana tai sen jälkeen. Irrota ruoka siitä kaapimen avulla.
- Saat parhaat survontatulokset, kun esimerkiksi kattila on korkeintaan puoliksi täynnä.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistusta katkaise aina virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Älä koske teräviin teriin.
- Tietyt ruoka-aineet, kuten porkkana, voivat värjätä muovia. Voit poistaa värjäymän hankaamalla sitä kasviöljyyn kastetulla kankaalla.

moottoriosa, vispilän jalusta, survimen jalusta ja hienonnuslaitteen kansi
- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.
- Älä pese astianpesukoneessa.

tehosekoittimen varsi / keittosekoitin
joko
- Täytä sekoitusastia tai vastaava astia lämpimällä vedellä, jossa on astianpesuainetta. Työnnä pistoke sähköpistorasiaan, kiinnitä sauvasekoittimen varsi tai keittosekoitin ja kytke virta.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja kuivaa.

tai
- Pese terät juoksevan veden alla ja kuivaa perusteellisesti.
- **Älä koskaan upota veteen tai anna nesteen päästä varren sisälle. Jos laitteen sisään pääsee vettä, valuta vesi ulos ja anna laitteen kuivua ennen käyttöä.**
- Älä pese laitetta astianpesukoneessa.

vatkain, lasi, sekoitinkulho, sekoittimen terä, survimen terä, kumirengasalustat ja lasin/kulhon kannet
- Pese ja kuivaa.

Seuraavasta taulukosta käy ilmi, mitkä osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

osa	**voidaan pestä astianpesukoneessa**
moottoriosa	✘
tehosekoittimen varsi	✘
keittosekoitin	✘
sekoitusastia	✔
sekoitusastian kansi	✘
kumirenkaalla varustettu jalusta	✔
hienonnuslaitteen kansi	✘
leikkurikulho	✔
hienonnusterä	✔
leikkurikulhon kansi	✘
leikkurikulhon kumirenkaalla varustettu jalusta	✔
vispilän jalusta	✘
vatkain	✔
survimen jalka	✘
survin	✔
survimen jalusta	✘

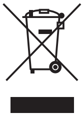
survimen jalkaosan puhdistusvihjeitä
- Jos ruoka-ainekset ovat kuivuneet kiinni survinlisälaitteeseen, irrota terä. Liota terää ja survimen alaosaa lämpimässä vedessä. Kun ruoka-ainekset ovat pehmenneet, pese osat perusteellisesti.
- **Älä koskaan upota survimen alaosaa veteen tai anna nesteen päästä varren sisälle. Jos laitteen sisään pääsee vettä, valuta vesi ulos ja anna laitteen kuivua ennen käyttöä.**
  tärkeää: älä anna survimen jalustan kastua.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.

  Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.
Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.
Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Türkçe

<u>**Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız**</u>

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartın. Üçlü bıçak ve doğrayıcı bıçağın bıçak kapaklarını çıkartın, bunlar sadece üretim ve nakliye sırasında bıçakların korunması içindir. **Bıçaklar son derece keskin olduğu için dikkatli olun.**
- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

güvenlik

genel

- Aygıtın elektrik fişi prize takılıyken bıçaklara dokunmayınız.
- Parmaklarınızı, saçınızı, giysilerinizi ve mutfak araç ve gereçlerini aygıtın hareketli parçalarından uzak tutunuz.
- Aygıtı kullandıktan sonra ve ek parça takmadan önce elektrik fişini prizden çekiniz.
- Hiçbir zaman bitkisel ya da hayvansal yağları sıcakken karıştırmayınız.
- En güvenli kullanım için, sıcak sıvıları blenderdan geçirmeden önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.
- Hasarlı el karıştırıcılarını kesinlikle kullanmayınız. Aygıtı onarımcıya götürüp denetimden geçiriniz ya da onartınız. Bu konuda 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümünü okuyunuz.
- Aygıtın güç kolunu sudan uzak tutunuz. Aygıtın elektrik kordonunu ve prizini ıslatmayınız. Aksi halde cereyana kapılabilirsiniz.
- Aygıtın elektrik kordonunu kesinlikle sıcak yüzeylere değdirmeyiniz ya da çocukların çekebileceği biçimde sarkıtmayınız.
- Kullanılması yetkili üretici tarafından onaylanmamış ek parçaları kesinlikle kullanmayınız.
- Başıboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden ve temizlenmeden önce daima el blenderını kaynaktan ayırın.
- Çocukların gözetim altında olmadan el blenderı ile oynamalarına izin vermeyin.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

doğrayıcı eki

- Keskin bıçaklara dokunmayın.
- Kaseyi boşaltmadan önce doğrayıcı bıçağı çıkartın.
- Doğrayıcı bıçak tamamen durmadan asla kapağı açmayın.
- Hem kullanım hem de temizlik esnasında doğrayıcı bıçağı sadece tutma yerinden tutun, bıçak kısmına dokunmayın.

önemli

- Yoğun karışımlarda makinenizin uzun ömürlü olmasını sağlamak için, blenderi herhangi bir dört dakikalık periyotta 50 saniyeden daha uzun çalıştırmayın.
- Çırpıcıyı herhangi bir 10 dakikalık periyotta 3 dakikadan uzun kullanmayın.

elektrik akımına bağlanması

- Elektrik kaynağınızın el blenderı üzerinde gösterilen ile aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

parçalar

el blenderı

① hız 1 düğmesi
② turbo düğmesi
③ güç tutamağı
④ blender mili açma düğmeleri
⑤ sabit triblade blender mili.

kap (varsa)

⑥ kap
⑦ kauçuk halka taban
⑧ kap kapağı

⑨ **çorba blenderi (varsa)**

çırpma (varsa)

⑩ çırpma halkası
⑪ tel çırpıcı

doğrayıcı (varsa)

⑫ doğrayıcı kapağı
⑬ tutma yeri
⑭ doğrayıcı bıçak
⑮ kase
⑯ kauçuk halka taban
⑰ kase kapağı

ezici (varsa)

⑱ ezici halkası
⑲ ezici ayağı
⑳ ezici küreği

el blenderının kullanımı

- Çorbaları, sosları, milk shake'leri, mayonezi ve bebek mamalarını karıştırabilirsiniz.

kapta kullanmak için (kap sağlanmışsa)

- Kauçuk halka tabanı kabın altında yerleştirin. (Bu kabın çalışma tezgahında kaymasını önler).
- Kabı 2/3 miktardan fazla doldurmayın.
- Blenderi kullandıktan sonra kapağı kaba tekrar takabilirsiniz.

Not:
Eğer paketinizde kap sağlanmamışsa, uygun boyutta bir kap seçin. Uzun, düz kenarlı ve çapı el blenderinin çapından çok az daha büyük kapları kullanmanızı öneririz, bu şekilde blenderi kullandığınızda malzemeler hareket edebilir ancak etrafa sıçramazlar.

blenderi sos tavasında kullanmak için

- En güvenli kullanım için, sos tavasını ocaktan alın ve sıcak sıvıları blenderdan geçirmeden önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.
- Çorba ve benzeri şeyleri sos tavasında blenderden geçirmek için çorba blenderini (varsa) kullanın. Alternatif olarak el blenderini kullanın.
- **Pişirilmemiş sebzelerin işlenmesinde çorba blenderini kullanmayın**.

1 Blender milini güç tutamağına yerleştirin ❶ – iterek kilitleyin.
2 Fişe takın.
3 Yiyecekleri kap veya benzer bir hazne içinde koyun ve kabı sıkıca tutarak gerekli olan hız düğmesine basın. (Blenderden daha düşük hızda geçirmek ve sıçramayı en aza indirmek için hız 1, blenderden daha hızlı geçirmek için turbo seçin).

- **Sıçramayı önlemek için, çalıştırmadan önce bıçağı yiyeceğin içine yerleştirin.**
- Sıvının, güç kolu ile karıştırıcı mili arasındaki bağlantı yerinin yukarısına çıkmasına izin vermeyiniz.
- Bıçağı yiyeceğin her tarafına hareket ettirin ve karışımı birleştirmek için ezme veya karıştırma hareketini kullanın.
- **El blenderınız buz kırmak için elverişli değildir.**
- Eğer blenderınız tıkandığında temizlemeden önce fişten çekin.

4 Kullandıktan sonra hız düğmesini bırakın. Fişten çekin ve blender milini güç tutamağından çıkarmak için açma düğmelerine ❷ basın.

çırpıcının kullanımı

- Yumurta beyazı, krema ve çırpma tatlılar gibi hafif malzemeleri çırpabilirsiniz.
- Margarin ve şeker gibi sert karışımları bu çırpıcı ile çırpmayınız. Aksi halde çırpıcıya zarar verebilirsiniz.

1 Tel çırpıcıyı çırpıcı halkasının içine itiniz ❸.
2 Güç tutamağını çırpma halkasının içine yerleştirin. Yerine oturtmak için itin.
3 Yiyeceği bir kabın içine koyunuz.

- Bir kerede 4 yumurta akından ya da 400ml kaymaktan fazla miktarı çırpmayınız.

4 Fişi takın. Sıçramasını önlemek için hız 1 düğmesine basın. Daha hızlı çırpmak için turbo düğmesine basın. Çırparken saat yönünde karıştırın.

- Sıvının çırpıcının tellerinden yukarı çıkmasına izin vermeyiniz.

5 Kullandıktan sonra hız düğmesini bırakın, fişten çıkartın ve parçaları sökün.

doğrayıcıyı kullanmak için (varsa)

- Et, sebzeler, otlar, ekmek, bisküviler ve kuru yemişleri doğrayabilirsiniz.
- Bıçağa hasar verebileceklerinden kahve çekirdekleri, buz küpleri, baharatlar veya çikolata gibi sert yiyecekleri işlemeyin.

1 Etteki kemikleri çıkartın ve 1-2cm (1/2-1”) küpler halinde doğrayın.
2 Kauçuk halka tabanı doğrayıcı kasesinin altında yerleştirin. (Bu kasenin çalışma tezgahında kaymasını önler).
3 Doğrayıcıyı, kasenin içindeki pinin üzerine yerleştirin ❹.
4 Yiyeceği ekleyin.
5 Doğrayıcının kapağını kapatın, döndürün ve kilitleyin ❺.
6 Elektrikli tutamağı doğrayıcı kapağına takın – döndürerek kilitleyin.
7 Fişi takın. Kaseyi sabit tutun. Sonra turbo düğmesine basın. Alternatif olarak, darbe etkisi yaratmak için turbo düğmesine kısa aralıklarla basın.
8 Kullandıktan sonra fişini çekin ve parçaları birbirinden ayırın.

işleme rehberi

besin	**maksimum miktar**	**yaklaşık süre (saniye olarak)**
Et	250g	10-15
Bitkiler	30g	10
Ceviz	200g	10-15
Ekmek	1 dilim	5-10
Haşlanmış yumurta	3	3-5
Soğan	200g	darbeli

eziciyi kullanmak için (varsa)

- Ezici patates, şalgam ve havuç gibi sebzeleri piştikten sonra ezmek için kullanılabilir.
- Sert ve çiğ sebzeleri ezmeyin - alete zarar verebilirsiniz.

1 Sebzeleri pişirin ve suyunu süzün.
2 Ezici halkasını saat yönünde döndürerek ezici ayağına takın ❻.
3 Ezicinin altını süte çevirin ve küreği orta göbek üzerine takın ve saat yönünün tersine çevirerek yerleştirin ❼. **(Eğer halka takılı değilse, kürek yerine oturmaz).**
4 Elektrikli tutamağı ezici tertibatına takın – döndürerek kilitleyin.
5 Fişe takın.
6 Eziciyi sos tavası veya kasenin içine yerleştirin ve hız 1 seçin. Eziciyi istediğiniz sonucu elde edene kadar aşağı yukarı hareketlerle gezdirin.
7 Kullanımdan sonra hız düğmesini bırakın ve fişini çekin.
8 Ezici tertibatını çıkartmak için blender mili serbest bırakma düğmesine basın.
9 Saat yönünde çevirerek küreği eziciden çıkartın.
10 Halkayı ezici ayağından çıkartın.

önemli

- Eziciyi asla yanan ocak üzerindeki sos kabı içinde kullanmayın. Sos kabı daima ocaktan alınmalı ve bir parça soğumaya bırakılmalıdır.
- Ezme sırasında veya sonrasında ezici ile kabın kenarlarına vurmayın. Kenarlardaki fazlalıkları sıyırmak için spatula kullanın.
- Ezme sırasında en iyi sonucu elde etmek için sos kabı yarıdan fazla dolu olmamalıdır.

bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Keskin bıçaklara dokunmayınız.
- Havuç gibi bazı besinler plastiğin rengini bozabilir. Bitkisel yağda batırılmış bir bezle silmek renk değişimini önleyebilir.

elektrikli tutamak, çırpma halkası, ezici halkası ve doğrayıcı kapağı

- Hafif nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Asla suya batırmayın veya temizleyiciler kullanmayın.
- Bulaşık makinasında yıkamayın.

el blenderi mili/çorba blenderi

ya

- Kap veya benzer hazneyi kısmen sabunlu su ile doldurun. Fişe takın, el blenderi milini veya çorba blenderini yerleştirin ve çalıştırın.
- fişten çekin ve kurutun

veya

- Bıçakları akan suyun altında yıkayın, sonra tamamen kurulayın.
- **Asla suya sokmayın veya şaftın içine sıvı girmesine izin vermeyin. İçine su kaçarsa, boşaltın ve kullanmadan önce kurumasını bekleyin.**
- Bulaşık makinasında yıkamayın.

çırpıcı, kap, doğrayıcı kasesi, doğrayıcı bıçağı, ezici küreği, kauçuk halka tabanlar ve kap/kase kapakları

- Yıkayın, sonra kurulayın.

Aşağıdaki tablo hangi parçaların bulaşık makinesinde yıkanabileceğini göstermektedir.

parça	bulaşık makinesi için uygun
güç tutamağı	✘
blender mili	✘
çorba blenderi	✘
kap	✔
kap kapağı	✘
kap kauçuk halka taban	✔
doğrayıcı kapağı	✘
doğrayıcı kasesi	✔
doğrayıcı bıçağı	✔
doğrayıcı kasesi kapağı	✘
doğrayıcı kasesi kauçuk halka taban	✔
çırpma halkası	✘
çırpıcı	✔
ezici ayağı	✘
ezici küreği	✔
ezici halkası	✘

eziciyi temizlemekle ilgili ipuçları ayak

- Eğer ezici parça üzerinde yiyecek kurumasına izin verilmişse, küreği çıkartın. Kürek ve ezici ayağın alt kısmını ılık su içinde yumuşatın ve sonra güzelce yıkayın.
- **Ezici ayağı asla suya sokmayın veya şaftın içine sıvı girmesine izin vermeyin. İçine su kaçarsa, boşaltın ve kullanmadan önce kurumasını bekleyin.**

önemli – ezici halkasının ıslanmaması gereklidir.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

  Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

Česky

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. Odstraňte krytky všech 3 řezacích nožů (triblade) a z čepele sekáčku. Tyto krytky slouží k ochraně čepelí během výroby a transportu. **Je třeba opatrnosti, protože čepele jsou velmi ostré.**
- Mytí dílů: viz kapitola „údržba a čištění“

bezpečnost

obecně platné zásady

- Pozor, nedotýkejte se nožů, když je mixér zapnutý do zásuvky.
- Prsty, vlasy, oblečení a kuchyňské náčiní nesmí přijít do blízkosti rotujících částí mixéru.
- Po použití a před výměnou příslušenství mixér vypněte ze zásuvky.
- Nikdy nemixujte horký tuk či olej.
- Pro bezpečné použití doporučujeme nechat horké tekutiny před zahájením mixování vychladnout na pokojovou teplotu.
- Poškozený ruční mixér nepoužívejte. Nechte ho opravit: viz část “servis a údržba”.
- Hnací jednotka se nesmí ponořovat do vody, šňůra ani zástrčka nesmí být vlhké - hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Přípojná šňůra se nesmí dotýkat horkých povrchů a dávejte pozor, aby nepřepadala v místech, kde by za ni mohlo zatáhnout dítě.
- Nepoužívejte přídavná zařízení nedoporučená výrobcem.
- Vždy odpojte ruční hnětač ze zásuvky, jestliže ho ponecháte bez dozoru a před sestavením, rozebráním nebo mytím.
- Nedovolte dětem používat ruční hnětač bez dozoru.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

příslušenství sekáčku

- Nedotýkejte se ostrých čepelí.
- Před vyprázdněním nádoby sejměte čepel sekáčku.
- Nikdy nesundávejte kryt, dokud se čepel sekáčku zcela nezastaví.
- Při mytí či jiné manipulaci vždy držte čepel sekáčku za chránič prstů v bezpečné vzdálenosti od sekacích nožů.

důležité

- Při zpracovávání těžkých směsí nepoužívejte ruční mixér déle než 50 během intervalu 4 minut, docílíte tak delší životnosti přístroje.
- Nepoužívejte šlehací metlu déle než 3 minuty nepřetržitě v rozmezí 10 minut.

před zapojením do proudu

- Ujistěte se, že elektrická přípojka má vlastnosti shodné s těmi, které jsou uvedeny na ručním mixéru.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

popis

ruční mixér

① tlačítko rychlosti 1
② tlačítko turbo
③ rukojeť
④ tlačítka pro uvolnění hřídele mixéru
⑤ hřídel mixeru se třemi noži

pracovní nádoba (pokud je součástí balení)

⑥ pracovní nádoba
⑦ gumová základna
⑧ víko nádoby s odměrkou

⑨ **polévkový nástavec (pokud je součástí balení)**

metlička (pokud je součástí balení)

⑩ prsten metličky
⑪ drátěná metlička

sekáček (pokud je součástí balení)

⑫ kryt sekáčku
⑬ chránič prstů
⑭ čepel sekáčku
⑮ pracovní nádoba
⑯ gumová základna
⑰ víko pracovní nádoby

mačkadlo (pokud je součástí balení)

⑱ prstenec mačkadla
⑲ základna mačkadla
⑳ lopatka mačkadla

použití u ručního mixéru

- Můžete mixovat polévky, omáčky, mléčné koktejly, majonézu, dětskou výživu apod.

mixování v pracovní nádobě (pokud je součástí balení)

- Na dno pracovní nádoby s odměrkou nasaďte gumovou základnu. (To zabrání klouzání pracovní nádoby po pracovní desce).
- Naplňte nádobu maximálně do 2/3 objemu.
- Po skončení míchání můžete nádobu s měrkou uzavřít víkem.
  Poznámka:
  Pokud pracovní nádoba není součástí balení vašeho spotřebiče, zvolte nádobu vhodné velikosti a tvaru. Doporučujeme vyšší nádobu s rovnými stěnami o průměru o něco větším, než je průměr ruční pohonné jednotky, aby byl umožněn pohyb vložených potravin, ale dostatečně vysokou, aby se zabránilo vyšplíchnutí.

mixování na pánvi/ v hrnci

- Pro bezpečné použití opět doporučujeme nechat horké tekutiny před zahájením mixováním v pánvi vychladnout na pokojovou teplotu.
- Polévkový nástavec (pokud je součástí balení) můžete použít na rychlé rozmixování polévky apod. přímo v hrnci. Případně můžete použít ruční mixér.
- **Nástavec na mixování polévek nepoužívejte ke zpracování syrové zeleniny.**

1 Hřídel mixéru připevněte na rukojeť ❶ – zatlačte ji, aby zapadla do své polohy.
2 Přístroj zapojte do sítě.
3 Vložte potraviny do pracovní nádoby nebo vámi zvolené nádoby, nádobu přidržte a stiskněte zvolené tlačítko rychlosti. (Rychlost 1 zvolte pro pomalejší mixování a zabránění šplíchání a tlačítko turbo pro rychlejší mixování.)

- **Aby nedošlo k rozstříkání kapaliny, nože umístěte do potraviny předtím, než jej zapnete.**
- Dávejte pozor, aby směs nedosahovala ke spoji mezi hnací jednotkou a mixovacím nástavcem.
- Noži pohybujte v míchaných potravinách, které rozmačkejte a rozmíchejte, abyste dosáhli požadované směsi.
- **Váš ruční mixér není určen pro drcení ledu.**
- Pokud dojde k zaseknutí mixéru, před vyčištěním jej odpojte ze sítě.

4 Po skončení mixování uvolněte tlačítko rychlosti. Vypojte přístroj ze sítě a stiskem odjišťovacího tlačítka ❷ vyjměte hřídel s noži z pohonné jednotky.

postup použití šlehače

- Šlehat můžete lehké směsi, např. vaječné bílky; smetanu a pudinkové směsi.
- Nešlehejte těžší směsi jako např. margarín a cukr - poškodíte šlehací metlu.

1 Šlehací metlu zasuňte do objímky šlehače ❸.
2 Nasaďte pohonnou jednotku do kruhového prstence metly. Zajistěte zatlačením.
3 Příměsi určené ke šlehání dejte do misky.

- Nešlehejte najednou více než 4 bílky nebo 400 ml smetany.

4 Přístroj zapojte do sítě. Zvolte rychlost 1 pro zabránění šplíchání. Pro vyšší rychlost šlehání stiskněte tlačítko turbo. Pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček.

- Dávejte pozor, aby se směs nedostala nad šlehací metlu.

5 Po skončení šlehání uvolněte tlačítko rychlosti, vypojte a odpojte pohonnou jednotku od prstence šlehače.

používání sekáčku (pokud je součástí balení)

- Sekáček můžete použít na zpracování masa, zeleniny, bylinek, chleba, sušenek a ořechů.
- Nesekejte tvrdé potraviny, např. kávová zrna, kostky ledu, koření nebo čokoládu – může dojít k poškození čepele.

1 Odstraňte kosti a rozkrájejte potraviny na kostky o velikosti asi 1-2 cm.
2 Na dno pracovní nádoby sekáčku nasaďte gumovou základnu. (To zabrání klouzání pracovní nádoby po pracovní desce.)
3 Nasaďte čepel sekáčku na kovový trn v nádobě ❹.
4 Vložte potraviny.
5 Nasaďte kryt a pootočením zajistěte ❺.
6 Nasaďte pohonnou rukojeť na kryt sekáčku – zatlačením dojde k zajištění.
7 Zapojte do sítě. Nádobu držte rovně. Potom stiskněte tlačítko „turbo". Nebo můžete rovněž mačkat tlačítko „turbo" v krátkých impulzech pro impulsní mixování.
8 Po použití vypojte ze sítě a rozmontujte.

přehled zpracování potravin

potravina	**maximální množství**	**přibližná doba zpracování (sekundy)**
Maso	250g	10-15
Bylinky	30g	10
Ořechy	200g	10-15
Chleba	1 krajíc	5-10
Vejce na tvrdo	3	3-5
Cibule	200g	impulz

používání mačkadla (pokud je součástí balení)

- Mačkadlo je možné použít pro rozmačkání (šťouchání) vařené zeleniny, např. brambor, tuřínu nebo mrkve.
- Nemačkejte tvrdé nebo syrové potraviny, protože by mohlo dojít k poškození přístroje.

1 Uvařte a sceďte zeleninu.
2 Nasaďte prstenec mačkadla na jeho základnu otočením ve směru hodinových ručiček ❻.

3 Obraťte mačkadlo vzhůru nohama a nasaďte lopatku na střed a otočte proti směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí ❼. **(Pokud není prstenec osazen, lopatku nebude možné zajistit ve správné poloze.)**
4 Nasaďte pohonnou rukojeť k sestavenému mačkadlu a zatlačením zajistěte.
5 Zapojte do sítě.
6 Vložte mačkadlo do pánve nebo mísy atd. a zvolte rychlost 1. Pohybujte mačkadlem směsí nahoru a dolů, až dosáhnete požadovaného výsledku.
7 Po použití uvolněte tlačítko pro volbu rychlosti a přístroj vytáhněte ze zásuvky.
8 Stiskem odjišťovacích tlačítek odpojte mačkadlo z hřídele.
9 Sejměte lopatku z mačkadla otočením ve směru hodinových ručiček.
10 Odšroubujte prstenec ze základny mačkadla.

důležité
- Nepoužívejte mačkadlo v hrnci vystavenému přímému zdroji tepla. Vždy odstavte hrnec od zdroje tepla a ponechte trochu vychladnout.
- Nedotýkejte se mačkadlem stran nádoby během vaření nebo mačkání. Použijte stěrku pro odstranění potravin ze stěn nádoby.
- Pro optimální výsledky doporučujeme při mačkání naplnit hrnec maximálně do poloviny objemu.

údržba a čištění

- Spotřebič před čištěním nejdříve vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
- Pozor - nedotýkejte se ostří sekacích nožů.
- Některé potraviny, např. vejce či mrkev mohou obarvit plast sekáčku. Použijte hadřík namočený v rostlinném oleji k odstranění zbarvení.

pohonná rukojeť, prstenec metly, prstenec mačkadla a kryt sekáčku
- Přístroj umyjte vlhkým hadříkem, potom jej vysušte.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody a při čištění nepoužívejte brusný materiál.
- Nepoužívejte myčku.

hřídel ručního mixéru /polévkový nástavec
nebo
- Částečně naplňte nádobu s měrkou nebo jinou podobnou nádobu teplou vodou se saponátem. Zapojte do elektřiny, zasuňte hřídel ručního mixéru nebo polévkový nástavec a zapněte.
- Vypojte ze sítě, osušte
nebo
- Nože umývejte pod tekoucí vodou, potom je důkladně vyčistěte.
- **Nenamáčejte do vody a nedovolte, aby se voda dostala do hřídele. Pokud se voda dovnitř dostane, před použitím nechte okapat a vyschnout.**
- Neumývejte v myčce.

metlička, pracovní nádoba, pracovní nádoba sekáčku, čepel sekáčku, lopatka mačkadla, gumové základny a víka pracovních nádob

- Části umyjte, potom osušte.

V následující tabulce je uvedeno, které části lze umývat v myčce nádobí.

část	**vhodné do myčky**
rukojeť	✘
hřídel mixeru	✘
polévkový nástavec	✘
pracovní nádoba s odměrkou	✔
víko pracovní nádoby s odměrkou	✘
gumová základna pracovní nádoby s odměrkou	✔
kryt sekáčku	✘
pracovní nádoba sekáčku	✔
čepel sekáčku	✔
víko pracovní nádoby sekáčku	✘
gumová základna pracovní nádoby sekáčku	✔
prsten metličky	✘
metlička	✔
základna mačkadla	✘
lopatka mačkadla	✔
prstenec mačkadla	✘

tipy na čištění základny mačkadla

- Pokud na mačkadle zaschly zbytky potravin, odejměte lopatku. Lopatku a spodní část mačkadla namočte v teplé vodě, aby potraviny změkly, a pak důkladně umyjte.
- **Nenamáčejte základnu mačkadla do vody a nedovolte, aby se voda dostala do hřídele. Pokud se voda dovnitř dostane, před použitím nechte okapat a vyschnout.**

  důležité – prstenec mačkadla se nesmí namočit.

servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc:

- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.
Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.
Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.
Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Magyar

Az használati utasítás ábrái az elsö oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét. Vegye le a késvédőt a triblade késről és az aprítókésről, mivel ezek csak a gyártás és a szállítás során védik a kést. **Vigyázzon, a kések nagyon élesek.**
- Mosogassa el a készülék alkatrészeit: lásd a 'karbantartás és tisztítás' részt.

első a biztonság

általános biztonsági előírások

- Amíg a készülék áram alatt van, soha ne nyúljon a vágókésekhez.
- Kezét, haját és ruháját valamint a konyhai eszközöket tartsa távol a készülék mozgó alkatrészeitől.
- A tartozékok cseréje előtt a hálózati vezetéket mindig húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a turmixgépet.
- Soha ne használja a készüléket forró zsír vagy olaj keverésére.
- A legbiztonságosabb használat érdekében ajánljuk, hagyja a forró folyadékokat lehűlni szobahőmérsékletűre mixelés előtt.
- Ha a turmixgép megsérül, az újabb bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és ha szükséges, javíttassa meg (l. szerviz és vevőszolgálat).
- Az áramütés elkerülése érdekében a meghajtó egységet soha ne merítse vízbe, és a hálózati vezetéket, illetve a dugaszt is mindig tartsa szárazon.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró felülethez és ne lógjon le az asztal széléről, nehogy egy kisgyermek magára rántsa a készüléket.
- Csak eredeti, gyári, vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- Mindig húzza ki a kézi turmixot a konnektorból, ha azt felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.
- Ne hagyja, hogy gyermekek felügyelet nélkül használják a kézi turmixot.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanaka készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A maximális teljesítmény a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. Más toldatok esetleg kisebb teljesítménnyel működnek.

daráló toldat

- Ne érjen az éles késekhez.
- Vegye le a daráló kést, mielőtt kiüresíti a tálat.
- Soha ne vegye le a fedelet, amíg a daráló kése teljesen le nem állt.
- Mindig tartsa a daráló kését úgy, hogy az ujjvédőt távol tartja a vágókésektől, mind a kezelés, mind a tisztítás során.

fontos

- Nehéz keverékek esetén a készüléke hosszú élettartamának biztosítása céljából ne használja a mixert 50 másodpercnél hosszabb ideig bármilyen négyperces időszak alatt.
- Ne használja 3 percnél hosszabb ideig a habverőt bármilyen 10 perces időszak alatt.

csatlakoztatás

- Ellenőrizze, hogy hálózati áramforrása megfelel a kézi robotgépen feltüntetettnek.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

a készülék részei

kézi turmix

① sebesség 1 gomb
② turbó gomb
③ géptest
④ turmix tartozék kioldó gombok
⑤ a mixer tengelye rögzített „triblade”-del.

bögre (ha van)

⑥ bögre
⑦ gumigyűrű talp
⑧ bögrefedél

⑨ **levesturmixoló (ha van)**

habverő (ha van)

⑩ habverő csatlakozója
⑪ drót habverő

daráló (ha van)

⑫ a daráló fedele
⑬ ujjvédő
⑭ daráló kés
⑮ tál
⑯ gumigyűrű talp
⑰ tál fedele

mixer (ha van)

⑱ mixer csatlakozó
⑲ mixer talp
⑳ mixer bot

a kézi turmix segítségével

- Turmixolhat például leveseket, szószokat, tejturmixokat, majonézt és bébiételt.

a bögréhez (ha van bögre)

- Illessze a gumigyűrű talpat a bögre aljára. (Így a bögre nem csúszik a munkalapon).
- A bögrét legfeljebb 2/3-áig töltse fel.
- A mixelés után ráteheti a fedelet a bögrére.

megjegyzés

Ha a csomagjában nincs bögre, válasszon megfelelő méretű tartót. Magas, egyenes oldalú edényt ajánlunk, amelynek átmérője kissé nagyobb, mint a kézi mixer alja, hogy szabadon mozogjanak az alkotóelemek, de elég magas legyen, hogy ne ömöljön ki.

lábasban történő mixelés

- A legbiztonságosabb használat érdekében ajánljuk, hogy vegye le a tűzről a lábast, hagyja a forró folyadékokat lehűlni szobahőmérsékletűre mixelés előtt.
- A levesturmixoló (ha tartozék) segítségével gyorsan feldolgozhatja például a leveseket, közvetlenül a lábosban. Használhatja helyette a kézi mixert is.
- **Ne használja a serpenyős mixert nyers zöldség feldolgozására.**

1 Illessze a turmix tartozékot a géptestre ❶ – nyomja rá a rögzítéshez.
2 Dugja be a készüléket.
3 Tegye az élelmiszert a bögrébe vagy hasonló tartóba, majd stabilan tartva a bögrét, nyomja le a szükséges sebesség gombot. (Válassza az 1. sebességet lassú mixeléshez és a kiömlés megakadályozására, s a turbót a gyorsabb mixeléshez.

- **A fröcskölés elkerülése érdekében, helyezze a kést az ételbe, mielőtt bekapcsolná a készüléket.**
- Ügyeljen arra, hogy a keverőszár és a meghajtó egység közé ne kerülhessen folyadék (az illeszkedés mindig maradjon a folyadék szintje fölött).

- Mozgassa a kést az ételben és végezzen passzírozó vagy keverő mozdulatokat, az anyag elkeverése érdekében.
- **A kézi turmix nem alkalmas jég aprításához.**
- Ha a turmixgép elakad, húzza ki a tisztítás előtt.

4 Használat után engedje fel a sebesség gombot. Áramtalanítsa, és nyomja le a ② kioldó gombokat, hogy kivegye a mixer tengelyét a tápegység fogójából.

a habverő használata

- Felverhet könnyű alkotóelemeket, pl. tojásfehérjét; tejszínt és porból készülő desszerteket.
- Sűrűbb ételekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert károsodhat.

1 Tolja a habverőt a csatlakoztató egységbe ③.
2 Tegye a tápegység fogóját a habverő gallérjára. Nyomja le kattanásig.
3 Tegye a feldolgozandó ételt a keverő edénybe.

- Egyszerre legfeljebb négy tojásfehérjét, vagy 400 ml tejszínt verjen fel.

4 Dugaszolja be az áramcsatlakozót. A kiömlés elkerülése céljából nyomja le a sebesség 1 gombot. Nagyobb sebességgel történő habveréshez nyomja le a Turbó gombot. A habverőt az óramutató járásával megegyező irányban mozgassa.

- Ügyeljen arra, hogy a feldolgozandó folyadék ne érjen túl a habverők felső szélénél.

5 Használat után engedje fel a sebesség gombot, Áramtalanítsa és szerelje szét.

a daráló (ha van) használata

- Darálhat húst, zöldséget, zöldfűszereket, kenyérmorzsát, kekszet és diót.
- Ne daráljon kemény élelmiszereket, pl. kávét, jégkockát, fűszereket és csokoládét – károsítja a kést.

1 Távolítson el minden csontot és vágja az élelmiszert 1-2cm (1/2-1”) kockákra.
2 Illessze a gumigyűrű talpat a daráló tál aljára. (Így a tál nem csúszik a munkalapon.)
3 Tegye a daráló kését a tálban lévő csapra ④.
4 Tegye bele az élelmiszert.
5 Tegye rá a daráló fedelét, fordítsa el és zárja le ⑤.
6 Tegye a megható egységt a daráló fedelére – nyomja le, hogy lezárja.
7 Dugaszolja be a dugót. Tartsa a tálat stabilan. Majd nyomja le a turbo gombot. Vagy pedig többször röviden nyomja le a turbo gombot, hogy pulzáló hatást érjen el.
8 Használat után húzza ki a dugót, és szerelje szét a készüléket.

kezelési útmutató

étel	**maximális mennyiség**	**idő kb.. (másodperc)**
Hús	250 g	10-15
Füvek	30 g	10
Dió	200 g	10-15
Kenyér	1 szelet	5-10
Kemény tojás	3	3-5
Hagyma	200 g	pulzáló

a mixer (ha van) használata

- A mixer főtt zöldségek, pl. burgonya, karórépa és sárgarépa mixelésére használható.
- Ne mixeljen kemény vagy nyers ételeket - károsíthatja a készüléket.

1 Főzze meg a zöldségeket és csepegtesse le.
2 Tegye a mixer csatlakozót a mixer talpára az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva ⑥.
3 Fordítsa fel a mixert és tegye a botrészt a központi agyra, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, hogy a helyére kerüljön ⑦. **(Ha a csatlakozó nincs a helyén, akkor a bot sem kerül biztonságosan a helyére).**
4 Tegye a megható egységet a mixerre – nyomja le záráshoz.
5 Dugaszolja be.
6 Tegye a mixert a serpenyőbe vagy a tálba stb., és válassza ki az 1. sebességet. Mozgassa a mixert fel és le a keverékben a kívánt eredmény eléréséig.

7 Használat után engedje el a sebesség gombot, és húzza ki az áramcsatlakozás dugóját.
8 Nyomja le mixer keverőszárát kioldó gombokat, hogy kioldja a szerelvényt.
9 Vegye le a botot a mixerről az óramutató járásával ellentétes irányban.
10 Csavarja le a csatlakozót a mixer talpáról.

fontos

- Soha ne használja a mixert közvetlenül a tűzhelyre tett lábosban. Mindig vegye le a lábost a tűzről és hagyja kicsit lehűlni.
- Ne üsse a mixert a főzőedény oldalához mixelés közben vagy utána. Az óramutató járásával megegyező irányban spatulával kaparja le a felesleges ételt.
- A legjobb eredmény elérése érdekében mixelés közben sose töltse fel a lábost stb. a felénél jobban.

karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati dugaszt is húzza ki a konnektorból.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez.
- Bizonyos élelmiszerek, pl. sárgarépa, elszínezhetik a műanyagot. Növényi olajba mártott ruhával dörzsölve eltávolítható az elszíneződés.

meghajtó egység, habverő csatlakozó, mixer csatlakozó és daráló fedél

- Törölje le enyhén nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- Soha ne merítse vízbe, és ne használjon súrolószert.
- Ne tegye mosogatógépbe!

turmixgép keverőszára/levesturmixoló
vagy

- Töltsön meleg mosogatószeres vizet a bögrébe vagy egy hasonló edénybe, de ne töltse tele. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, majd merítse a turmixgép keverőszárát vagy a levesturmixolót a vízbe, és kapcsolja be a készüléket.
- Áramtalanítsa, majd szárítsa meg, vagy
- Mossa el a késpengéket folyó vízzel, majd szárítsa meg alaposan.
- **Soha ne mártsa vízbe, és ne engedje, hogy folyadék jusson a hajtótengelyhez. Ha mégis víz jutna be, csepegtesse le, és várja meg, amíg megszárad, csak utána használja.**
- Ne mossa mosogatógépben.

habverő, bögre, daráló tál, daráló kés, mixer bot, mixer bot, gumigyűrű talpak és bögre/tál fedelek

- Mossa el, majd szárítsa meg.

Az alábbi táblázat azt mutatja, hogy mely alkatrészek moshatók mosogatógépben.

alkatrész	mosogató-gépben mosható
géptest	✘
keverőszár	✘
levesturmixoló	✘
bögre	✔
bögrefedél	✘
bögre gumigyűrű talpa	✔
daráló fedele	✘
daráló tál	✔
daráló kés	✔
daráló tál fedele	✘
daráló tál gumigyűrű talpa	✔
habverő csatlakozója	✘
habverő	✔
mixer talp	✘
mixer bot	✔
mixer csatlakozó	✘

tipp a mixer talpa tisztításához

- Ha az étel beleszáradt a mixer toldatába, vegye ki a botot. Áztassa be a botot és a mixer talpát meleg vízbe, hogy fellazítsa, és akkor alaposan mossa le.
- **A mixer talpát soha ne mártsa vízbe, és ne engedje, hogy folyadék jusson a hajtótengelyhez. Ha mégis víz jutna be, csepegtesse le, és várja meg, amíg megszárad, csak utána használja.**

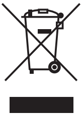
  fontos – ne hagyja, hogy a mixer csatlakozója átnedvesedjen.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

  Ha segítségre van szüksége:
- a készülék használatával vagy
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.
A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.
Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekes kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. Osłony ostrzy miksujących triblade i końcówki siekającej można wyrzucić, ponieważ służą do ochrony ostrzy wyłącznie podczas procesu produkcji i przewożenia. **Należy zachować ostrożność, ponieważ noże są bardzo ostre.**
- Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

bezpieczeństwo obsługi

opis ogólny

- Nigdy nie dotykaj ostrzy, gdy wtyczka miksera jest włożona do gniazdka.
- Trzymaj palce, włosy, odzież i przybory kuchenne z daleka od części ruchomych.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego po użyciu i przed wymianą narzędzia.
- Nigdy nie miksuj gorącego oleju lub tłuszczu.
- Ze względów bezpieczeństwa, przed miksowaniem najlepiej zaczekać, aż gorące składniki płynne ostygną do temperatury pokojowej.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego miksera. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy; patrz punkt "serwis i punkty obsługi klienta".
- Nigdy nie wkładaj do wody rękojeści z silnikiem i nie dopuszczaj do zamoczenia sznura ani wtyczki - możesz doznać porażenia prądem.
- Nigdy nie dopuszczaj, aby sznur dotykał gorących powierzchni lub zwisał tam, gdzie może za niego złapać dziecko.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych.
- Zawsze odłączaj ręczny mikser od prądu, jeśli pozostawiasz go bez nadzoru albo przed montażem, demontażem lub myciem.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać z ręcznego miksera bez nadzoru dorosłych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

końcówka siekająca

- Nie dotykać ostrzy.
- Przed opróżnieniem miski z końcówki zdjąć ostrze.
- Osłonę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Podczas obsługi i mycia końcówkę siekającą chwytać wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.

uwaga

- Długi okres użytkowania blendera można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 50 sekund ciągłej pracy w odstępach krótszych niż co cztery minuty.
- Trzepaczki nie należy używać przez okres dłuższy niż 3 minuty ciągłej pracy w odstępach krótszych niż co 10 minut.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że zasilanie prądem jest takie samo, jak parametry podane na ręcznym blenderze.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

oznaczenia

blender ręczny

① przycisk prędkości 1
② przycisk turbo
③ uchwyt zasilający
④ przycisk zwolnienia końcówki miksującej
⑤ końcówka miksująca z potrójnym ostrzem „triblade".

dzbanek (jeżeli załączony w zestawie)

⑥ dzbanek
⑦ gumowa podstawka pierścieniowa
⑧ pokrywka dzbanka

⑨ **końcówka miksująca do zup (jeżeli załączona w zestawie)**

trzepaczka (jeżeli załączony w zestawie)

⑩ kołnierz trzepaczki
⑪ trzepaczka

końcówka siekająca (jeżeli została załączona w zestawie)

⑫ osłona końcówki siekającej
⑬ uchwyt
⑭ ostrza końcówki siekającej
⑮ miska
⑯ gumowa podstawka pierścieniowa
⑰ pokrywa miski

tłuczek (jeżeli został załączony w zestawie)

⑱ kołnierz tłuczka
⑲ stopa tłuczka
⑳ łopatka tłuczka

eksploatacja ręcznego blendera

- Urządzenia można używać do miksowania, zup, sosów, koktajli mlecznych, majonezu, żywności dla niemowląt itp.

miksowanie w dzbanku (jeżeli został załączony w zestawie)

- Gumową podstawkę pierścieniową przymocować do spodu dzbanka (zapobiega to ślizganiu się dzbanka po blacie).
- Nie napełniać dzbanka powyżej 2/3 wysokości.
- Po zakończeniu miksowania na dzbanek można założyć pokrywkę.
  Uwaga
  Jeżeli do zestawu nie został załączony dzbanek, należy użyć pojemnika odpowiedniej wielkości. Zalecamy wysoki pojemnik o prostych ściankach i średnicy nieco większej niż stopa blendera ręcznego, co pozwoli składnikom przemieszczać się, ale wystarczająco wysoki, by zapobiegać pryskaniu.

miksowanie bezpośrednio w garnku

- Ze względów bezpieczeństwa, przed miksowaniem najlepiej zdjąć garnek z ognia i zaczekać, aż gorące składniki płynne ostygną do temperatury pokojowej.
- Aby szybko zmiksować zupę bądź inną potrawę bezpośrednio w garnku, użyć końcówki miksującej do zup (jeżeli została załączona w zestawie). Można także użyć blendera ręcznego.

- **Nie używaj końcówki miksującej do zup do rozdrabniania surowych warzyw.**

1 Umieść końcówkę miksującą w uchwycie zasilającym ❶ – naciśnij, aby się domknęła.
2 Podłącz do prądu.
3 Umieścić składniki w dzbanku bądź podobnym pojemniku, a następnie – utrzymując dzbanek w stabilnej pozycji – wcisnąć wybrany przycisk prędkości. (Aby miksować na wolniejszych obrotach i zminimalizować rozpryskiwanie, wybrać prędkość 1. By miksować szybciej, wybrać przycisk „turbo").

- **Aby uniknąć wylewania się, zanurz końcówkę miksującą w składnikach, zanim włączysz urządzenie.**
- Nie pozwól, aby poziom płynu znalazł się powyżej złącza rękojeści z silnikiem i trzpienia miksera.
- Przemieszczaj zanurzoną końcówkę z nożami i wykonuj czynności ugniatania lub mieszania, aby wymieszać składniki.
- **Nie używaj ręcznego blendera do kruszenia lodu.**
- Jeśli blender zablokował się, odłącz go od prądu, zanim usuniesz blokadę.

4 Po zakończeniu pracy zwolnić przycisk prędkości. Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i nacisnąć przycisk zwalniający końcówkę miksującą ❷, aby wyjąć ją z uchwytu zasilającego.

jak używać trzepaczki

- Umożliwia ubijanie lekkich składników, np. białek jaj, śmietany i deserów błyskawicznych.
- Nie ubijaj mieszanin gęstszych, np. margaryny z cukrem - uszkodzi to trzepaczkę.

1 Wsuń trzepaczkę drucianą do kołnierza trzepaczki ❸.
2 Przymocować kołnierz ubijaka do uchwytu zasilającego. Aby zablokować, należy go wcisnąć.
3 Włóż surowce do donicy.

- Nie ubijaj więcej, niż 4 białka lub 400 ml śmietanki na raz.

4 Podłączyć blender do prądu. Aby zapobiec pryskaniu, wcisnąć przycisk prędkości 1. Aby zwiększyć prędkość obrotów, wcisnąć przycisk „turbo”. Ubijać wykonując obroty w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- Nie pozwól, aby płyn dostał się powyżej drutów trzepaczki.

5 Po zakończeniu pracy zwolnić przycisk prędkości, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować blender.

użytkowanie końcówki siekającej (jeśli została załączona w zestawie)

- Końcówki można używać do siekania mięsa, warzyw, ziół, chleba, ciastek i orzechów.
- Końcówki nie należy używać do siekania twardych składników, takich jak kawa, kostki lodu, przyprawy korzenne czy czekolada, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ostrzy.

1 Przed rozpoczęciem siekania usunąć wszelkie kości i pokroić składniki w kostkę wielkości 1-2 cm.
2 Do spodu miski przymocować gumową podstawkę pierścieniową (zapobiega to ślizganiu się miski po blacie).
3 Końcówkę siekającą zamocować na znajdującym się wewnątrz miski bolcu ❹.
4 Włożyć składniki.
5 Założyć i przekręcić osłonę końcówki miksującej, aby ją zablokować w odpowiednim miejscu ❺.
6 Przymocować uchwyt zasilający do osłony końcówki siekającej, przyciskając, aby zablokować go w bezpiecznym położeniu.
7 Podłączyć urządzenie do prądu. Przytrzymując miskę w stabilnej pozycji, wcisnąć przycisk „turbo”. Można także wciskać i zwalniać przycisk, aby siekać w trybie pracy przerywanej.
8 Po użyciu wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować blender.

wskazówki dotyczące rozdrabniania

składniki	maksymalna ilość	przybliżony czas rozdrabniania (s)
Mięso	250 g	10-15
Zioła	30 g	10
Orzechy	200 g	10-15
Chleb	1 kromka	5-10
Jaja na twardo	3	3-5
Cebula	200 g	tryb pracy przerywanej

użytkowanie końcówki do tłuczenia (jeśli została załączona w zestawie)

- Tłuczka można używać do tłuczenia ziemniaków i przygotowywania puree z warzyw takich, jak brukiew czy marchewka.
- Nie należy ubijać składników twardych lub surowych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

1. Warzywa ugotować i odcedzić.
2. Przymocować kołnierz tłuczka do stopy, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❻.
3. Odwrócić tłuczek do góry nogami i przymocować łopatkę, umieszczając ją na środkowej piaście i przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ulokować ją w odpowiedniej pozycji ❼. **(Jeżeli kołnierz nie zostanie założony, zamocowanie łopatki we właściwym miejscu nie będzie możliwe).**
4. Przymocować uchwyt zasilający do złożonej końcówki do tłuczenia i przycisnąć, aby zablokować go w bezpiecznym położeniu.
5. Podłączyć urządzenie do sieci.
6. Tłuczek umieścić w garnku, misce itp. i wybrać prędkość 1. Podczas tłuczenia przesuwać tłuczek w górę i w dół do momentu, aż składniki uzyskają żądaną konsystencję.
7. Po zakończeniu pracy zwolnić regulator prędkości i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
8. Nacisnąć przyciski zwalniające, aby wyjąc końcówkę do tłuczenia.
9. Łopatkę przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wyjąć.
10. Odkręcić kołnierz od stopy tłuczka.

uwaga

- Nie używać tłuczka w garnku znajdującym się bezpośrednio nad źródłem ciepła. Należy zawsze najpierw zdjąć garnek z ognia i zaczekać, aż nieco ostygnie.
- Podczas pracy ani po jej zakończeniu nie należy postukiwać tłuczkiem o boki naczynia. Aby usunąć znajdujące się na nim resztki składników, użyć łyżki bądź łopatki.
- Najlepsze wyniki uzyskuje się wypełniając naczynie nie więcej niż do połowy.

obsługa i czyszczenie

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów.
- Niektóre składniki (np. marchewka) mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

uchwyt zasilający, kołnierz ubijaka, kołnierz tłuczka i osłona końcówki siekającej

- Przetrzyj lekko wilgotną szmatką, następnie osusz.
- Nigdy nie zanurzaj w wodzie i nie używaj abrazyjnych środków czyszczących.
- Nie myć w zmywarce do naczyń.

trzpień miksera ręcznego/końcówka miksująca do zup

albo

- Częściowo napełnić dzbanek lub podobny pojemnik ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Podłączyć blender do prądu i założyć końcówkę miksującą blendera lub końcówkę do zup. Włączyć blender.
- Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego, a następnie wysuszyć końcówkę miksującą.

lub

- Umyj noże pod bieżącą wodą, następnie dokładnie osusz.
- **Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie dopuszczać, by woda dostała się do środka końcówki miksującej. Jeżeli woda dostanie się do środka, należy ją wylać i osuszyć końcówkę przed ponownym użyciem urządzenia.**
- Nie myć w zmywarce do naczyń.

trzepaczka, dzbanek, miska końcówki siekającej, ostrza końcówki siekającej, łopatka tłuczka, gumowe podstawki pierścieniowe, pokrywki miski i dzbanka

- Wymyj, następnie osusz.

Poniższa tabela pokazuje, które elementy można myć w zmywarce do naczyń.

element	**nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń**
uchwyt zasilający	✘
końcówka miksująca	✘
końcówka miksująca do zup	✘
dzbanek	✔
pokrywka dzbanka	✘
gumowa podstawka pierścieniowa dzbanka	✔
osłona końcówki siekającej	✘
miska końcówki siekającej	✔
ostrza końcówki siekającej	✔
pokrywka miski końcówki siekającej	✘
gumowa podstawka pierścieniowa miski końcówki siekającej	✔
kołnierz trzepaczki	✘
trzepaczka	✔
stopa tłuczka	✘
łopatka tłuczka	✔
kołnierz tłuczka	✘

wskazówka dotycząca czyszczenia stopy tłuczka

- Jeżeli na końcówce do tłuczenia znajdują się zaschnięte składniki, zdjąć łopatkę. Łopatkę i spód stopy tłuczka umieścić w ciepłej wodzie, aby odmoczyć zaschnięte resztki, a następnie dobrze umyć.
- **Nie zanurzać stopy tłuczka w wodzie ani nie dopuszczać, by woda dostała się do środka końcówki miksującej. Jeżeli woda dostanie się do środka, należy ją wylać i osuszyć końcówkę przed ponownym użyciem urządzenia.**

  uwaga – nie dopuszczać do zamoczenia kołnierza tłuczka.

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

  Pomocy w zakresie:
- użytkowania urządzenia lub
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.
Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.
Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Русский

<u>См. иллюстрации на передней странице</u>

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки. Снимите защитную упаковку с вала с тройной насадкой и ножевого блока измельчителя, т.к. она предназначена исключительно для защиты лезвий в процессе производства и транспортировки. **Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые.**
- Части блендера нуждаются в промывке: см. «Уход и чистка».

Меры безопасности

Общие замечания

- Ни в коем случае не прикасайтесь к ножам, когда прибор включен в сеть.
- Берегите пальцы, волосы, одежду и кухонную утварь от соприкосновения с движущимися деталями.
- После использования и перед сменой насадок отключайте прибор от сети.
- Никогда на сбивайте блендером горячее растительное масло или жир.
- В целях безопасности рекомендуется охлаждать горячие жидкости до комнатной температуры перед смешиванием.
- Запрещается пользоваться неисправным ручным блендером. Проверьте или отремонтируйте его ; см. раздел "Обслуживание и забота о покупателях".
- Никогда не погружайте рукоять прибора с расположенным в ней злектродвигателем в воду, и следите за тем, чтобы сетевой шнур и вилка оставались сухими, иначе можно получить удар злектрическим током.
- Не допускайте прикосновения шнура к горячим поверхностям и свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок.
- Используйте только насадки, входящие в комплект прибора.
- Всегда отсоединяйте ручной измельчитель от сети питания, когда оставляете его без внимания, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Не позволяйте детям бесконтрольно пользоваться ручным измельчителем.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.

насадка «измельчитель»

- Не прикасайтесь к острым лезвиям.
- Перед тем, как опорожнять чашу, извлеките ножевой блок измельчителя.

- Не открывайте крышку измельчителя, пока ножевой блок полностью не остановится.
- При работе и в процессе чистки ножевого блока измельчителя беритесь за специальную ручку, как можно дальше от лезвий.

важно

- Для продления срока службы прибора при приготовлении густых смесей не используйте блендер дольше 50 секунд в течение четырехминутного периода.
- Время беспрерывной работы насадки «венчик» не должно превышать 3 минут в течение любого 10-ти минутного цикла.

Перед включением блендера в сеть

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на корпусе ручного блендера.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/EC по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Основные компоненты

Ручной блендер

① кнопка «скорость 1»
② кнопка «Turbo»
③ силовой блок с рукояткой
④ кнопки высвобождения вала блендера
⑤ вал блендера с тройной насадкой

чаша (может не входить в комплект)

⑥ чаша
⑦ резиновое кольцо основания
⑧ крышка стакана

⑨ **насадка для приготовления супа (может не входить в комплект)**

⑩ муфта сбивалки
⑪ проволочный венчик

измельчитель (может не входить в комплект)

⑫ крышка измельчителя
⑬ ручка
⑭ ножевой блок измельчителя
⑮ чаша
⑯ резиновое кольцо основания
⑰ крышка чаши

мялка (может не входить в комплект)

⑱ воротник мялки
⑲ основание мялки
⑳ лопасть мялки

Пользование ручным блендером

- Блендер предназначен для приготовления детского питания, супов, соусов, молочных коктейлей, майонеза, и т.д.

для смешивания в чаше (может не входить в комплект)

- Установите резиновое кольцо под дно стакана. (Это нужно для того, чтобы стакан не скользил по рабочей поверхности).
- Не наполняйте чашу более, чем на 2/3 ее объема.
- После смешивания вы можете установить крышку на стакан.

Внимание

Если в комплект вашего блендера не входит чаша, используйте другую подходящую по размеру емкость. Мы рекомендуем использовать высокие сосуды с прямыми стенками. Диаметр чаши должен быть несколько больше, чем диаметр насадки, чтобы не препятствовать смешиванию ингредиентов, и, в то же время, чаша должна быть достаточно высокой во избежание разбрызгивания.

смешивание ингредиентов в кастрюле

- В целях безопасности рекомендуется снять кастрюлю с плиты и охладить ее содержимое до комнатной температуры перед смешиванием.
- Для быстрой обработки супов и т.п. непосредственно в кастрюле используйте насадку для приготовления супа (может не входить в комплект). Вы также можете использовать для этого ручной блендер.
- **Не используйте насадку для приготовления супа для обработки сырых овощей.**

1 Вставьте вал блендера в силовой блок ❶ – нажмите для срабатывания защелки.

2 Подключите прибор к электросети.

3 Поместите продукты в чашу или другую подобную емкость, а затем, удерживая чашу, нажмите кнопку соответствующей скорости. (Скорость 1 используется для более медленного режима перемешивания с целью предотвращения разбрызгивания, а кнопка «turbo» - для более быстрого).

- **Во избежание разбрызгивания поместите лезвия ножа в пищу перед включением.**
- Следите, чтобы жидкости не попадали в место соединения рукояти с электродвигателем и вала блендера.
- Перемещайте лезвие в массе ингредиентов, перемешивая их для доведения массы до однородной.
- **Ручной блендер не пригоден для колки льда.**
- Если блендер стопорится, отсоедините от сети для проведения чистки.

4 После использования отпустите кнопку скорости. Отключите прибор от сети и нажмите кнопки разблокировки ❷ для того, чтобы отсоединить вал блендера от силового блока с рукояткой.

Как пользоваться сбивалкой

- Вы можете взбивать легкие ингредиенты, например, яичные белки, сливки и десерты полуфабрикаты.
- Не используйте сбивалку для взбивания более плотных смесей, таких как маргарин и сахар - вы можете повредить сбивалку.

1 Вставьте проволочный венчик в крепление сбивалки ❸.

2 Подсоедините силовой блок с рукояткой к насадке для венчика. Нажмите для фиксации.

3 Положите продукты в рабочую емкость.

- Не сбивайте более 4 яичных белков или 400 мл сливок одновременно.

4 Включите прибор в сеть. Во избежание разбрызгивания, нажмите кнопку «скорость 1». Для взбивания на повышенной скорости нажмите кнопку «Turbo». Перемещайте венчик по часовой стрелке.

- Следите, чтобы жидкость не поднималась выше проволочного венчика.

5 После использования отпустите кнопку скорости, отключите прибор от сети и разберите на части.

Как пользоваться измельчителем (может не входить в комплект)

- Измельчитель предназначен для измельчения мяса, овощей, зелени, хлеба, печенья и орехов.
- Не подходит для измельчения твердых продуктов, как например, кофейных зерен, кубиков льда, специй или шоколада, поскольку это может привести к повреждению ножевого блока.

1 Извлеките кости и порежьте продукты на кубики размером 1-2 см (1⁄2-1”).
2 Установите резиновое кольцо под дно чаши измельчителя. (Это нужно для того, чтобы чаша не скользила по рабочей поверхности).
3 Круговыми движениями установите ножевой блок на штифт внутри чаши ❹.
4 Положите продукты, которые собираетесь обрабатывать.
5 Установите крышку, поверните и зафиксируйте ❺.
6 Установите силовой блок с рукояткой на крышку измельчителя, затем придавите для фиксации.
7 Подключите прибор к сети. Крепко удерживайте чашу, чтобы она не двигалась. Затем нажмите кнопку «turbo» («ускоренная обработка»). Вы также можете активировать импульсный режим, кратковременно нажимая на кнопку turbo («ускоренная обработка»).
8 После завершения процесса обработки, отключите прибор от сети и разберите.

руководство по обработке продуктов

продукты	макс. кол-во	приблизительное время (в сек.)
Мясо	250 гр	10-15
Зелень	30 гр	10
Орехи	200 гр	10-15
Хлеб	1 кусочек	5-10
Яйцо, сваренное вкрутую	3	3-5
Лук	200 гр	импульсный режим

Как пользоваться мялкой (может не входить в комплект)

- Мялка предназначена для измельчения таких готовых овощей, как например, картофель, брюква и морковь.
- Не измельчайте твердые или сырые продукты, это может привести к повреждению прибора.

1 Приготовьте овощи, и затем отожмите.
2 Установите воротник мялки на ее основание, поворачивая его по часовой стрелке ❻.
3 Переверните мялку вверх ногами и наденьте лопасть на центральную втулку, а затем поверните против часовой стрелки для фиксации ❼. **(Если воротник не установлен, лопасть не заблокируется на своем месте).**
4 Установите силовой блок с рукояткой на собранный узел мялка, затем придавите для фиксации.
5 Подключите прибор к сети.
6 Опустите мялку в кастрюлю, чашу или другую емкость, установите скорость 1. Перемещайте мялку вверх и вниз в процессе обработки до тех пор, пока не получите необходимую консистенцию.
7 После окончания обработки отпустите кнопку регулятора скорости и отключите прибор от сети.

8 Нажмите кнопки разблокировки вала блендера, чтобы извлечь узел мялки.
9 Снимите лопасть с основания мялки, повернув ее по часовой стрелке.
10 Открутите воротник от основания мялки.

внимание

- Не ставьте кастрюлю, в которой вы собираетесь обрабатывать продукты с помощью мялки, непосредственно не источник тепла. Снимите кастрюлю с конфорки или с источника тепла и дайте немного остыть.
- Не очищайте мялку с помощью постукивания о бок кастрюли или емкости в процессе или после обработки. Воспользуйтесь лопаткой, чтобы снять налипшие остатки продуктов.
- Для получения однородной массы в процессе обработки, наполняйте кастрюлю или другую емкость не больше, чем наполовину.

Уход и чистка

- Перед очисткой прибора обязательно выключите его и выньте вилку из розетки.
- Не касайтесь острых ножей.
- Некоторые продукты, например такие, как морковь могут окрашивать пластик. Чтобы удалить следы окрашивания, смочите ткань в растительном масле и протрите.

силовой блок с рукояткой, воротник венчика, воротник мялки и крышка измельчителя

- Протрите влажной тряпкой, затем просушите.
- Никогда не погружайте в воду и не используйте абразивные материалы.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине.

вал ручного блендера/насадка для приготовления супа

Или

- Частично заполните стакан или другую похожую емкость теплой мыльной водой. Подключите прибор к сети электропитания, установите вал ручного блендера или насадку для приготовления супа, и включите.
- Отключите от сети и высушите or
- Промывайте лезвия под напором воды, потом основательно просушите их.
- **не погружайте в воду и не допускайте попадания воды внутрь вала. При попадание воды слейте ее и просушите устройство перед использованием.**
- Запрещается мыть в посудомоечной машине.

венчик, основная чаша, чаша измельчителя, ножевой блок измельчителя, основание мялки, резиновое кольцо основания, подставка чаш

- Вымойте и высушите.

В таблице ниже отмечено, какие детали можно мыть в посудомоечной машине.

деталь	**мытье в посудо-моечной машине**
Силовой блок с рукояткой	✘
Вал блендера	✘
Насадка для супа	✘
Стакан	✔
Крышка стакана	✘
Резиновое кольцо основания стакана	✔
Крышка измельчителя	✘
Чаша измельчителя	✔
Ножевой блок измельчителя	✔
Крышка чаши измельчителя	✘
Резиновое кольцо под дно чаши измельчителя	✔
Воротник венчика	✘
Венчик	✔
Основание мялки	✘
Лопасть мялки	✔
Воротник мялки	✘

советы по чистке основания мялки

- Если остатки продуктов высохли на основании мялки, снимите лопасть. Опустите лопасть и нижнюю часть основания мялки в теплую воду и оставьте на некоторое время. Когда остатки продуктов станут мягкими, тщательно помойте детали.
- **не погружайте основание мялки в воду и не допускайте попадания воды внутрь вала. При попадание воды слейте ее и просушите устройство перед использованием.**

важно – не допускайте попадания влаги на воротник мялки.

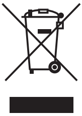
Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες. Πετάξτε τα καλύμματα των λεπίδων από το triblade και τον άξονα του κόφτη, καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά. **Προσοχή, οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.**
- Πλύνετε τα μέρη: δείτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

ασφάλεια

γενικά

- Μην αγγίζετε τις λεπίδες όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Κρατήστε μακριά από τα κινούμενα μέρη της συσκευής τα δάχτυλα, τα μαλλίά και τα ρούχα σας καθώς επίσης και τα μαχαιροπήρουνα.
- Μετά τη χρήση και πριν αλλάξετε εξάρτημα, αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μην αναμιγνύετε ποτέ ζεστό λάδι ή μαγειρικό λίπος.
- Για ασφαλέστερη χρήση, συνιστάται να αφήνετε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου προτού τα αναμείξετε.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το μπλέντερ εάν είναι χαλασμένο. Ελέγξτε το ή επισκευάστε το: δείτε σχετικά το κεφάλαιο “σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών”.
- Μη βάζετε ποτέ τον κινητήρα-χειρολαβή μέσα στο νερό και μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις να βραχούν διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας να αγγίζει θερμές επιφάνειες ή να κρέμεται από μέρη που μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα.
- Να αποσυνδέετε πάντα το μίξερ χειρός από την παροχή ρεύματος εάν δεν το επιβλέπει κάποιος καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το μίξερ χειρός χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

εξάρτημα κόφτη

- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.
- Αφαιρέστε τον άξονα του κόφτη προτού αδειάσετε το μπολ.
- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι, εάν ο άξονας του κόφτη δεν έχει ακινητοποιηθεί εντελώς.
- Όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε τον άξονα του κόφτη, να τον κρατάτε πάντα από τη λαβή, μακριά από τις λεπίδες κοπής.

σημαντικό

- Προκειμένου να διασφαλίσετε τη μακροβιότητα της συσκευής σας, για τα πυκνά μείγματα, μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χειρός για περισσότερο από 50 δευτερόλεπτα, σε διάστημα τεσσάρων λεπτών.
- Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για περισσότερο από 3 λεπτά, σε διάστημα 10 λεπτών.

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στο μπλέντερ χειρός.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

επεξήγηση συμβόλων

μπλέντερ χειρός

① κουμπί ταχύτητας 1
② κουμπί τούρμπο
③ λαβή τροφοδοσίας
④ κουμπιά απασφάλισης άξονα μπλέντερ
⑤ μεταλλικός άξονας μπλέντερ με ενσωματωμένο triblade.

κύπελλο (εάν παρέχεται)

⑥ κύπελλο
⑦ στρογγυλή βάση από καουτσούκ
⑧ καπάκι κυπέλλου

⑨ **μπλέντερ για σούπες (εάν παρέχεται)**

αναδευτήρι (εάν παρέχεται)

⑩ στεφάνη αναδευτηριού
⑪ συρμάτινο αναδευτήρι

κόφτης (εάν παρέχεται)

⑫ καπάκι του κόφτη
⑬ λαβή
⑭ άξονας του κόφτη
⑮ μπολ
⑯ στρογγυλή βάση από καουτσούκ
⑰ καπάκι του μπολ

πολτοποιητής (εάν παρέχεται)

⑱ στεφάνη πολτοποιητή
⑲ άξονας πολτοποιητή
⑳ αναδευτήρας πολτοποιητή

χρήση του μπλέντερ χειρός

- Μπορείτε να παρασκευάσετε σούπες, σάλτσες, μιλκ σέικ, μαγιονέζα, βρεφικές τροφές κ.λπ.

για ανάμειξη στο κύπελλο (εφόσον παρέχεται)

- Τοποθετήστε τη στρογγυλή βάση από καουτσούκ στο κάτω μέρος του κυπέλου. (Με τον τρόπο αυτό το κύπελλο δεν θα γλιστρά πάνω στην επιφάνεια εργασίας).
- Μη γεμίζετε το κύπελλο περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς του.
- Μετά την ανάμειξη, μπορείτε να τοποθετήσετε το καπάκι στο επάνω μέρος του κυπέλλου.

  Σημείωση

  Εάν στο πακέτο σας δεν περιλαμβάνεται το κύπελλο, επιλέξτε ένα δοχείο κατάλληλου μεγέθους. Συνιστούμε ένα ψηλό δοχείο κυλινδρικού σχήματος, με διάμετρο ελαφρώς μεγαλύτερη από το κάτω μέρος του μπλέντερ χειρός, για να μπορούν τα συστατικά να αναμειχθούν, αλλά αρκετά ψηλό ώστε να αποφεύγεται το πιτσίλισμα.

για ανάμειξη στην κατσαρόλα

- Για ασφαλέστερη χρήση, συνιστάται να αποσύρετε την κατσαρόλα από το μάτι και να αφήνετε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για σούπες (εάν παρέχεται) για να παρασκευάσετε γρήγορα σούπες κ.λπ. απευθείας μέσα στην κατσαρόλα. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε το μπλέντερ χειρός.
- **Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ για σούπες σε ωμά λαχανικά.**

1. Εφαρμόστε τον άξονα του μπλέντερ στη λαβή τροφοδοσίας ❶ – πιέστε έως ότου ασφαλίσει.
2. Συνδέστε το στην πρίζα.

3 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο κύπελλο ή σε παρεμφερές δοχείο και έπειτα, κρατώντας σταθερά το κύπελλο, πατήστε το κουμπί με την απαιτούμενη ταχύτητα. (Επιλέξτε την ταχύτητα 1 για βραδύτερη ανάμειξη και για ελαχιστοποίηση του πιτσιλίσματος και την ταχύτητα turbo για γρηγορότερη ανάμειξη).

- **Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, τοποθετήστε τις λεπίδες μέσα στο φαγητό προτού θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία.**
- Μην αφήνετε το υγρό να φτάσει σε υψηλότερο επίπεδο από την ένωση μεταξύ του κινητήρα-χειρολαβή και του άξονα του μπλέντερ.
- Ανακατέψτε το φαγητό με το μπλέντερ χειρός πολτοποιώντας ή αναμειγνύοντας τα υλικά έως ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.
- **Το μπλέντερ χειρός δεν είναι κατάλληλο για θρυμματισμό πάγου.**
- Εάν το μπλέντερ σας μπλοκάρει, αποσυνδέστε το από την πρίζα προτού το καθαρίσετε.

4 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί ταχύτητας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και πιέστε τα κουμπιά απασφάλισης ❷ για να αφαιρέσετε τον άξονα του μπλέντερ από τη λαβή τροφοδοσίας.

για να χρησιμοποιήσετε το χτυπητήρι για μαρέγκα

- Μπορείτε να χτυπήσετε ελαφριά υλικά, όπως ασπράδια αυγών, κρέμα και επιδόρπια στιγμιαίας παρασκευής.
- Μη χτυπάτε πυκνότερα μίγματα, όπως μαργαρίνη με ζάχαρη, διότι θα καταστρέψετε το χτυπητήρι.

1 Σπρώξτε το συρμάτινο χτυπητήρι μέσα στο κολάρο προσαρμογής ❸.

2 Τοποθετήστε τη λαβή τροφοδοσίας στη στεφάνη του αναδευτηριού. Πιέστε έως ότου ασφαλίσει.

3 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα σε ένα δοχείο.

- Μη χτυπάτε πάνω από 4 ασπράδια ή 400ml (3/4πυ) κρέμα γάλακτος.

4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, πατήστε το κουμπί ταχύτητας 1. Για να αναδεύσετε με μεγαλύτερη ταχύτητα, πατήστε το κουμπί Turbo. Να περιστρέφετε το αναδευτήρι δεξιόστροφα.

- Μην αφήνετε υγρά να φτάνουν σε επίπεδο υψηλότερο από το συρμάτινο μέρος του εξαρτήματος.

5 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί ταχύτητας, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αποσυναρμολογήστε την.

πώς χρησιμοποιείται ο κόφτης (εάν παρέχεται)

- Μπορείτε να τεμαχίζετε κρέας, λαχανικά, χόρτα, ψωμί, μπισκότα και ξηρούς καρπούς.
- Μην τεμαχίζετε σκληρά τρόφιμα, όπως κόκκους καφέ, παγάκια, μπαχαρικά ή σοκολάτα, γιατί η λεπίδα θα καταστραφεί.

1 Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα και κόψτε τα τρόφιμα σε κύβους 1-2 εκ. (½-1”).

2 Τοποθετήστε τη στρογγυλή βάση από καουτσούκ στο κάτω μέρος του μπολ του κόφτη. (Με τον τρόπο αυτό το μπολ δεν θα γλιστρά στην επιφάνεια εργασίας).

3 Προσαρμόστε τον άξονα του κόφτη επάνω στον πείρο του μπολ ❹.

4 Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ.

5 Προσαρμόστε το καπάκι του κόφτη και περιστρέψτε το έως ότου ασφαλίσει ❺.

6 Προσαρμόστε τη λαβή τροφοδοσίας στο καπάκι του κόφτη – πιέστε για να ασφαλίσει.

7 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Κρατήστε σταθερά το μπολ. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί turbo. Εναλλακτικά, πατάτε για λίγο και αφήνετε το κουμπί turbo για παλμική λειτουργία.

8 Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε και αποσυναρμολογήστε τη συσκευή.

οδηγός επεξεργασίας

τροφή	μέγιστη ποσότητα	χρόνος κατά προσέγγιση (σε δευτ.)
Κρέας	250 γρ.	10-15
Χόρτα	30 γρ.	10
Ξηροί καρποί	200 γρ.	10-15
Ψωμί	1 φέτα	5-10
Βραστά αυγά σφιχτά	3	3-5
Κρεμμύδια	200 γρ.	παλμική λειτουργία

πώς χρησιμοποιείται ο πολτοποιητής (εάν παρέχεται)

- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον πολτοποιητή για να πολτοποιείτε μαγειρεμένα λαχανικά, όπως πατάτες, γογγύλια και καρότα.
- Μην πολτοποιείτε σκληρά ή μη μαγειρεμένα τρόφιμα, γιατί μπορεί να καταστρέψετε τη μονάδα.

1 Μαγειρέψτε τα λαχανικά και στραγγίξτε τα.
2 Προσαρμόστε τη στεφάνη του πολτοποιητή στον άξονα του πολτοποιητή περιστρέφοντάς τη δεξιόστροφα ❻.
3 Αναποδογυρίστε τον πολτοποιητή, προσαρμόστε τον αναδευτήρα στο κέντρο και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα για να εφαρμόσει στη θέση του ❼. **(Ο αναδευτήρας δεν θα ασφαλίσει στη θέση του, εάν δεν έχετε προσαρμόσει τη στεφάνη).**
4 Προσαρμόστε τη λαβή τροφοδοσίας στον πολτοποιητή – πιέστε για να ασφαλίσει.
5 Συνδέστε στην πρίζα.
6 Τοποθετήστε τον πολτοποιητή μέσα στην κατσαρόλα ή στο μπολ κ.λπ. και επιλέξτε την ταχύτητα 1. Κινείτε τον πολτοποιητή πάνω-κάτω καθ' όλη τη διάρκεια της ανάμειξης μέχρις ότου επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
7 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί λειτουργίας και αποσυνδέστε από την πρίζα.
8 Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης του άξονα του μπλέντερ για να απασφαλίσετε τον πολτοποιητή.
9 Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από τον πολτοποιητή περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα.
10 Ξεβιδώστε τη στεφάνη από τον άξονα του πολτοποιητή.

σημαντική πληροφορία

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον πολτοποιητή μέσα σε κατσαρόλα που θερμαίνεται άμεσα. Να αφαιρείτε πάντα την κατσαρόλα από την πηγή θερμότητας και να την αφήνετε να κρυώσει λίγο.
- Μην χτυπάτε τον πολτοποιητή στα τοιχώματα του μαγειρικού σκεύους κατά τη διάρκεια ή μετά την πολτοποίηση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε την τροφή που περισσεύει.
- Για καλύτερα αποτελέσματα όταν πολτοποιείτε, ποτέ μην γεμίζετε με φαγητό την κατσαρόλα ή κάποιο άλλο σκεύος πάνω από τη μέση.

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν τον καθαρισμό.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.
- Κάποιες τροφές, όπως το καρότο, μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Για να αφαιρέσετε την αλλοίωση του χρώματος, δοκιμάστε να τρίψετε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

λαβή τροφοδοσίας, στεφάνη του αναδευτηριού, στεφάνη του πολτοποιητή και καπάκι του κόφτη

- Σκουπίζετε με ελαφρώς υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώνετε.
- Μην το βυθίζετε ποτέ σε νερό και μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα.
- Να μην πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

άξονας μπλέντερ χειρός/μπλέντερ για σούπες

είτε

- Γεμίστε εν μέρει το κύπελλο ή παρεμφερές δοχείο με ζεστή σαπουνάδα. Συνδέστε στην πρίζα, εισαγάγετε τον άξονα του μπλέντερ χειρός ή του μπλέντερ για σούπες και θέστε το σε λειτουργία.
- Αποσυνδέστε από την πρίζα και έπειτα στεγνώστε ή
- Πλένετε τις λεπίδες κάτω από τρεχούμενο νερό και, στη συνέχεια, στεγνώνετε καλά.
- **Μην βυθίζετε ποτέ τον άξονα σε νερό και μην αφήνετε να μπει υγρό μέσα σε αυτόν. Εάν, παρόλ' αυτά, μπει μέσα νερό, στραγγίξτε και αφήστε να στεγνώσει πριν από τη χρήση.**
- Να μην πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

αναδευτήρι, κύπελλο, μπολ του κόφτη, άξονας του κόφτη, αναδευτήρας πολτοποιητή, στρογγυλές βάσεις από καουτσούκ και καπάκια του κυπέλλου/μπολ

- Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται τα αντικείμενα που μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

αντικείμενο	**κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων**
λαβή τροφοδοσίας	✘
άξονας μπλέντερ	✘
μπλέντερ για σούπες	✘
κύπελλο	✔
καπάκι κυπέλλου	✘
στρογγυλή βάση κυπέλλου από καουτσούκ	✔
καπάκι του κόφτη	✘
μπολ του κόφτη	✔
άξονας του κόφτη	✔
καπάκι του μπολ του κόφτη	✘
στρογγυλή βάση του μπολ του κόφτη από καουτσούκ	✔
στεφάνη αναδευτηριού	✘
αναδευτήρι	✔
άξονας πολτοποιητή	✘
αναδευτήρας πολτοποιητή	✔
στεφάνη πολτοποιητή	✘

συμβουλή για τον καθαρισμό του άξονα του πολτοποιητή

- Εάν η τροφή έχει στεγνώσει επάνω στον πολτοποιητή, αφαιρέστε τον αναδευτήρα. Μουλιάστε τον αναδευτήρα και το κάτω μέρος του άξονα του πολτοποιητή σε ζεστό νερό για να μαλακώσει η τροφή και, στη συνέχεια, πλύνετέ τα καλά.
- **Μην βυθίζετε ποτέ τον άξονα του πολτοποιητή σε νερό και μην αφήνετε να μπει υγρό μέσα σε αυτόν. Εάν, παρόλ' αυτά, μπει μέσα νερό, στραγγίξτε και αφήστε να στεγνώσει πριν από τη χρήση.**
  σημαντικό – μην βρέχετε τη στεφάνη του πολτοποιητή.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.
Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων.
Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Slovenčina

<u>**Otvorte ilustrácie z titulnej strany**</u>

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte celý obal a všetky štítky. Odstráňte kryty čepelí zo sekáča s troma čepeľami a z čepelí sekáča, ktoré sú určené len na ich ochranu počas výrobného procesu a prepravy. **Pri tejto činnosti buďte opatrný, pretože čepele sú veľmi ostré.**
- Poumývajte jednotlivé časti: pozri ošetrovanie a čistenie

bezpečnosť

všeobecné

- Nikdy sa nedotýkajte nožov, keď je zariadenie zapojené do siete.
- Prsty, vlasy, oblečenie a riad majte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí.
- Po použití a pred zmenou príslušenstva odpojte zariadenie zo siete.
- Nikdy nemixujte horúci olej alebo tuk.
- Z dôvodu bezpečnosti sa odporúča nechať horúce tekutiny pred mixovaním ochladiť na izbovú teplotu.
- Nikdy nepoužívajte poškodený ručný mixér. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nenamáčajte napájaciu rúčku do vody a nevystavujte vlhkosti elektrickú šnúru ani zástrčku – mohli by ste si spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Nikdy nekladťe prívodnú elektrickú šnúru na horúce predmety, ani ju nenechávajte visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.
- Keď nechávate ručný mixér bez dozoru a pred každým skladaním, rozoberaním alebo čistením ho vždy odpojte zo siete.
- Nedovoľte deťom používať ručný mixér bez dozoru.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické, alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom, alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhe tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré je vystavené najvyššiemu zaťaženiu. Iné príslušenstvo môže spotrebovať menej energie.

upevnenie sekáča

- Nedotýkajte sa ostrých čepelí.
- Pred vyprázdnením misky najskôr vyberte sekáč s čepeľami.
- Kryt neodstraňujte, kým sa sekáč s čepeľami úplne nezastaví.
- Sekáč s čepeľami vždy držte pri manipulovaní a čistení za držadlo ďalej od rezných čepelí.

dôležité upozornenie

- Pri hustých zmesiach nepoužívajte ručný mixér dlhšie ako 50 sekúnd v rámci jedného štvorminútového intervalu. Zaistíte tým dlhú životnosť zariadenia.
- Šľahač nepoužívajte dlhšie ako 3 minúty v kuse v rozmedzí 10 minút.

pred zapojením do siete

- Overte si, či má vaša elektrická sieť také isté parametre, aké sú uvedené na ručnom mixéri.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

popis súčastí

ručný mixér

① tlačidlo rýchlosti 1
② tlačidlo Turbo
③ napájacia elektrická rúčka
④ tlačidlá na uvoľnenie hriadeľa mixéra
⑤ hriadeľ mixéra s pripevnenou trojitou čepeľou „triblade“

odmerná nádoba (ak je dodaná)

⑥ odmerná nádoba
⑦ gumená kruhová základňa
⑧ veko odmernej nádoby

⑨ **mixér polievok (ak je dodaný)**

šľahač (ak je dodaná)

⑩ objímka šľahača
⑪ drôtená šľahacia metlička

sekáč (ak je dodaný)

⑫ kryt sekáča
⑬ držadlo
⑭ sekáč s čepeľami
⑮ miska
⑯ gumená kruhová základňa
⑰ veko misky

miagač (ak je dodaný)

⑱ objímka miagača
⑲ stopka miagača
⑳ lopatka miagača

používanie ručného mixéra

- Možno ním mixovať polievky, omáčky, mliečne kokteily, majonézu, dojčenskú výživu a podobne.

mixovanie v odmernej nádobe (ak je dodaná)

- Na spodok odmernej nádoby založte gumenú kruhovú základňu. (Tá zabraňuje tomu, aby sa odmerná nádoba šmýkala po pracovnom povrchu).
- Odmernú nádobu nenapĺňajte viac ako do 2/3 objemu.
- Po mixovaní môžete na vrch odmernej nádoby založiť veko.

Poznámka

Ak s vaším zariadením nebola dodaná odmerná nádoba, použite inú nádobu vhodnej veľkosti. Odporúča sa použiť vysokú nádobu s rovnými stenami a s priemerom o niečo väčším ako mixovacia časť ručného mixéra, aby sa prísady mohli voľne premiešavať, ale nevystrekovali.

mixovanie v hrnci

- Z dôvodu bezpečnosti sa odporúča pred mixovaním zložiť hrniec zo sporáka a nechať horúce tekutiny ochladiť na izbovú teplotu.
- Mixér polievok (ak je dodaný) je určený na rýchle spracovávanie polievok a podobných zmesí priamo v hrnci. Eventuálne na to používajte ručný mixér.
- **Mixér polievok nepoužívajte na spracovávanie neuvarenej zeleniny.**

1 Nasaďte hriadeľ mixéra na napájaciu rúčku ❶ – zatlačením ju zaistíte.
2 Zapojte zástrčku do zásuvky.
3 Potraviny vložte do odmernej alebo podobnej nádoby a stlačte príslušné tlačidlo rýchlosti, zatiaľ čo budete pevne držať nádobu. (Pre pomalšie mixovanie a minimalizáciu možnosti vyšplechnutia prísad zvoľte rýchlosť 1 a pre rýchlejšie mixovanie rýchlosť turbo).

- **Aby ste zabránili vyšplechnutiu, ponorte sekacie nože do obsahu pred zapnutím zariadenia.**
- Nedovoľte, aby sa tekutina dostala nad spoj medzi napájacou rúčkou a hriadeľom mixéra.

- Pohybujte nožmi v obsahu nádoby a aby ste zmes spojili, môžete ju roztláčať alebo premiešavať.
- **Tento ručný mixér nie je vhodný na drvenie ľadu.**
- Ak sa mixér zablokuje, pred čistením ho odpojte zo siete.

4 Po dokončení mixovania uvoľnite tlačidlo rýchlosti. Odpojte zo siete a stlačením tlačidiel na uvoľnenie nástroja ❷ odpojte hriadeľ mixéra od elektrickej rukoväte.

používanie šľahača

- Slúži na šľahanie ľahkých prísad ako vaječné bielka, šľahačka a instantné dezerty.
- Nešľahajte ním husté zmesi, ako je margarín alebo cukor - môžete poškodiť šľahač.

1 Zatlačte drôtenú metličku do objímky šľahača ❸.
2 Nasaďte elektrickú rukoväť na prstenec šľahača. Zatlačte, aby rukoväť pevne dosadla.
3 Vložte potraviny do nádoby.

- Nešľahajte viac ako 4 vaječné bielka alebo 400 ml smotany.

4 Zapojte zariadenie do siete. Stlačte tlačidlo rýchlosti 1, aby ste predišli vystrekovaniu prísad. Ak chcete šľahať pri vyššej rýchlosti, stlačte tlačidlo Turbo. So šľahačom pohybujte v smere hodinových ručičiek.

- Nedovoľte, aby sa tekutina dostala nad drôtiky šľahacej metličky.

5 Po dokončení mixovania uvoľnite tlačidlo rýchlosti, odpojte zariadenie zo siete a rozoberte ho.

spôsob používania sekáča (ak je dodaný)

- Sekať môžete mäso, zeleninu, bylinky, chlieb, sušienky a orechy.
- Sekať sa nesmú tvrdé potraviny ako kávové zrná, kocky ľadu, korenie alebo čokoláda – mohli by ste tým poškodiť čepele.

1 Odstráňte všetky kosti a mäso nakrájajte kocky veľké 1 – 2 cm (1/2-1”).
2 Na spodok misky sekáča založte gumenú kruhovú základňu. (Tá zabraňuje tomu, aby sa miska šmýkala po pracovnom povrchu.)
3 Na čap v miske založte čepeľ sekáča ❹.
4 Do misky vložte potravinu.
5 Na sekáč založte vrchnák, otočte a zaistite ❺.
6 Na kryt sekáča založte rukoväť s elektromotorom – zatlačením zaistite.
7 Zapnite. Miešaciu misku pevne držte. Potom stlačte tlačidlo Turbo. Alebo v krátkych intervaloch stláčajte tlačidlo Turbo, a sekáč bude pracovať v krátkych impulzoch.
8 Po skončení práce, sekáč odpojte zo siete a zostavu rozoberte.

návod na sekanie

potravina	**max. množstvo**	**pribl. doba (v sek.)**
Mäso	250g	10-15
Bylinky	30g	10
Orechy	200g	10-15
Chlieb	1 skyva	5-10
Vajcia varené natvrdo	3	3-5
Cibuľa	200g	impulz

spôsob používania miagača (ak je dodaný)

- Miagač sa môže používať na miaganie varenej zeleniny ako zemiaky, repa a mrkva.
- Nesmú sa miagať tvrdé alebo surové potraviny - mohlo by sa tým poškodiť spotrebič.

1 Zeleninu uvarte a zlejte vodu.
2 Na podstavec miagača založte objímku miagača jej otočením doprava ❻.
3 Miagač obráťte hornou časťou dolu, lopatku založte na stredový náboj otočením doľava zaistite ❼. **(Ak sa nezaloží objímka, lopatka sa nezaistí v mieste).**
4 Miagač pripojte na rukoväť s elektromotorom – zatlačením zaistite.
5 Zapojte.

6 Umiestnite pučidlo do panvice alebo nádoby a pod. a vyberte rýchlosť 1. Pohybujte pučidlom pohybom v smere nahor a nadol cez celú zmes, až kým nedosiahnete požadovaný výsledok.
7 Po použití uvoľnite rýchlostné tlačidlo a odpojte zo siete.
8 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla na oske mixéra uvoľnite zostavu miagača.
9 Z miagača vyberte lopatku jej otočením doprava.
10 Z podložky miagača odskrutkujte objímku.

Dôležité upozornenie
- Miagač sa nesmie vkladať do hrnca, keď je priamo nad plameňom. Hrniec vždy zložte zo sporáka a nechajte ho mierne vychladnúť.
- Počas miagania alebo po skončení miagania miagač neoklepávajte o bočnú stenu nádoby na varenie. Na odstránenie prebytočnej potraviny používajte varešku.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov, keď sa pri miaganí úplne nevyplní hrniec, potravinu doplňte do hrnca viac ako do polovice jeho objemu.

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov.
- Niektoré potraviny, napr., mrkva, môže spôsobiť odfarbenie plastového materiálu. Odfarbenie sa dá odstrániť vyutieraním handričkou namočenou do rastlinného oleja.

rukoväť s elektromotorom, objímka metličky na šľahanie, objímka miagača a kryt sekáča
- Poutierajte navlhčenou handričkou a vysušte.
- Nikdy ich neponárajte do vody, ani nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.
- Neumývajte v umývačke riadu.

hriadeľ ručného mixéra/mixér polievok
buď
- Do odmernej nádoby alebo inej podobnej nádoby nalejte trochu teplej mydlovej vody. Zariadenie zapojte do elektrickej siete, založte doň hriadeľ ručného mixéra alebo mixér polievok a zapnite ho.
- Odpojte zo siete a vysušte.
alebo
- Nože umyte pod tečúcou vodou a potom ich dôkladne vysušte.
- **Nikdy neponárajte do vody a nedopusťte, aby do vnútra hriadeľa vnikla tekutina. Ak sa to predsa stane, vylejte ju z neho a pred ďalším použitím ho nechajte vyschnúť.**
- Neumývajte v umývačke riadu.

šľahač, odmerná nádoba, miska sekáča, sekáč s čepeľami, lopatka miagača, gumené kruhové základne a veká odmernej nádoby/misky
- Umyte a potom vysušte.

Táto tabuľka uvádza, ktoré súčasti možno umývať v umývačke riadu.

súčasť	**vhodná na umývanie v umývačke riadu**
napájacia elektrická rúčka	✘
hriadeľ mixéra	✘
mixér polievok	✘
odmerná nádoba	✔
veko odmernej nádoby	✘
gumená kruhová základňa odmernej nádoby	✔
kryt sekáča	✘
miska sekáča	✔
sekáč s čepeľami	✔
veko misky sekáča	✘
gumená kruhová základňa misky sekáča	✔
objímka šľahača	✘
šľahač	✔
stopka miagača	✘
lopatka miagača	✔
objímka miagača	✘

rada na čistenie podložky miagača

- Ak sú na miagači prischnuté zložky potravín, vyberte z neho lopatku. Lopatku miagača a spodok jeho stopky namočte do teplej vody, aby prischnuté zložky potravín zmäkli, a potom ich dôkladne umyte.
- **Nikdy neponárajte stopku miagača do vody a nedopusťte, aby do vnútra hriadeľa vnikla tekutina. Ak sa to predsa stane, vylejte ju z neho a pred ďalším použitím ho nechajte vyschnúť.** **Dôležité upozornenie** – objímka miagača sa nesmie namočiť do vody.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

  Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:
- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Розпакуйте прилад та зніміть всі етикетки. Зніміть захисну упаковку з валу блендера з потрійною насадкою та ножового блоку дробарки, адже вона призначена виключно для захисту леза під час виробництва та транспортування. **Будьте обережні, леза дуже гострі.**
- Промийте всі компоненти: див. розділ «догляд та чищення».

Заходи безпеки

Загальна інформація

- Не торкайтеся лез руками, якщо прилад підключено до мережі електропостачання.
- Не наближуйте пальці, волосся, елементи одягу та кухонні приладі до рухомих деталей.
- Відключайте прилад від електромережі після використання та перед заміною насадок.
- Ніколи не сколочуйте гарячу олію або жир у блендері.
- Із метою безпеки рекомендується охолоджувати гарячі рідини до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не використовуйте пошкоджений ручний блендер. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
- Щоб уникнути враження електричним струмом, не опускайте держак приладу із розташованим у ньому електроприводом у воду та не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання, якщо він залишається без нагляду та перед збиранням, розбиранням і чищенням.
- Не дозволяйте дітям використовувати ручний блендер без нагляду.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

Насадка «дробарка»

- Не торкайтеся гострих лез.
- Перед тим, як випорожнити чашу, зніміть ножовий блок дробарки.
- Не знімайте кришку, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.

увага

- Під час приготування густих сумішей не використовуйте ручний блендер більш, ніж 50 секунд протягом чотирьох хвилин, оскільки це може скоротити термін дії приладу.
- Не використовуйте насадку «віничок» протягом більш, ніж 3 хвилин впродовж будь-яких 10 хвилинних циклів.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним позаду ручного блендера.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/EC «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов’язані з їжею.

покажчик

Ручний блендер

① кнопка « швидкість 1»
② кнопка «Turbo»
③ держак із блоком електродвигуна
④ кнопки розблокування валу блендера
⑤ вал блендера із встановленим потрійним лезом

чаша (якщо входить до комплекту)

⑥ чаша
⑦ гумове кільце основи
⑧ кришка келиху
⑨ **насадка для приготування супу (якщо входить до комплекту)**

віничок (якщо входить до комплекту)

⑩ комір віничку
⑪ віничок

дробарка (якщо входить до комплекту)

⑫ кришка дробарки
⑬ ручка
⑭ ножовий блок дробарки
⑮ чаша
⑯ гумове кільце основи
⑰ кришка чаші

м’ялка (якщо входить до комплекту)

⑱ комір м’ялки
⑲ основа м’ялки
⑳ лопать м’ялки

Як користуватися ручним блендером

- Блендер призначений для приготування дитячого харчування, супів, соусів, молочних коктейлів та майонезу, т.і.

змішування у чаші (якщо входить до комплекту)

- Установіть гумове кільце під келих. (Завдяки цьому келих не буде ковзати по робочій поверхні).
- Не заповнюйте чашу більш, ніж на 2/3 її об’єму.
- Після змішування інгредієнтів, ви можете встановити кришку на келих.

Увага

Якщо в комплекті вашого блендера немає чаші, виберіть іншу ємність схожого розміру. Ми рекомендуємо використовувати високу ємність з рівними стінками. Її діаметр має бути дещо більшим за діаметр насадки, щоб не заважати змішуванню інгредієнтів. Водночас, стінки ємності мають бути достатньо високими для запобігання розбризкуванню.

змішування у каструлі

- Із метою безпеки рекомендується знімати каструлю з плити та охолоджувати гарячі рідини до кімнатної температури перед змішуванням.
- Для швидкої обробки супів і т.п. просто у каструлі використовуйте насадку для приготування супів (якщо вона входить до комплекту). Або використовуйте ручний блендер.
- **Не використовуйте насадку для приготування супу для обробки сирих овочів.**

1 Установіть вал блендера на держак із електродвигуном ❶ та натисніть, щоби зафіксувати на місці.
2 Підключіть прилад до мережі електропостачання.
3 Покладіть інгредієнти до чаші або схожої ємності, а після цього, утримуючи чашу, натисніть потрібну кнопку швидкості. (Швидкість 1 використовується для повільного змішування з метою уникнення розбризкування, а режим «turbo» - для швидкого змішування).

- **Щоби продукти не розплескувались, опустіть блендер у суміш перед увімкненням.**
- Слідкуйте за тим, щоби рідина не попадала до місця з'єднання держака із блоком електродвигуна та валу блендера.
- Під час роботи вимішуйте блендером продукти, переміщаючи його по колу, догори та додолу, щоби зібрати усі інгредієнти.
- **Ваш ручний блендер не призначений для подрібнення льоду.**
- Якщо блендер заблокується, відключіть його від мережі перед чищенням.

4 Після використання відпустіть кнопку «швидкість». Відключіть прилад від мережі та натисніть кнопки розблокування ❷, щоби зняти вал блендера із держака з блоком електродвигуна.

як користуватися віничком

- Ви можете збивати легкі інгредієнти, наприклад яєчні білки, сливки та десерти-напівфабрикати.
- Не використовуйте віничок для збивання густіших сумішей таких, як маргарин або цукор. Ви можете пошкодити віничок.

1 Установіть віничок у комір віничка ❸.
2 Установіть держак з блоком електродвигуна всередині коміра віничка. Натисніть, щоби зафіксувати.
3 Покладіть інгредієнти до чаші.

- Не збивайте більше 4 яєчних білків або 400 мл (3/4 пінти) вершків.

4 Підключіть прилад до електромережі. Щоби уникнути розбризкування, почніть зі швидкості 1. Для перемішування на підвищеній швидкості натисніть кнопку «Turbo». Переміщуйте віничок за годинниковою стрілкою.

- Слідкуйте, щоби рідина не піднімалася вище віничка.

5 Після використання відпустіть кнопку «швидкість», відключіть прилад від мережі та розберіть його.

як користуватися дробаркою (якщо входить до комплекту)

- Дробарка призначена для подрібнення м'яса, овочів, трав, хлібу, печива та горіхів.
- Не використовуйте дробарку для обробки твердих продуктів, на кшталт, кавових зерен, кубиків льоду, спецій або шоколаду, оскільки такі інгредієнти можуть пошкодити ножовий блок.

1 Видаліть кістки та поріжте продукти на кубики розміром 1-2 см (1⁄2-1").

2 Установіть гумове кільце під чашу дробарки. (Завдяки цьому чаша не буде ковзати по робочій поверхні).
3 Накрутіть ножовий блок дробарки на штифт всередині чаші ❹.
4 Додайте продукти.
5 Установіть кришку дробарки та поверніть для фіксації ❺.
6 Установіть блок електродвигуна з держаком на кришку дробарки, а потім натисніть для фіксації.
7 Підключіть прилад до електромережі та міцно тримайте чашу. Після цього натисніть кнопку «turbo» (прискорена обробка). Ви також можете вмикати та вимикати кнопку «turbo» (прискорена обробка) на короткий час, щоби перемішувати інгредієнти в імпульсному режимі.
8 Після використання відключіть від електромережі та розберіть.

поради стосовно обробки продуктів

продукти	**макс. кіль-ть**	**приблизний час (сек.)**
М'ясо	250 г	10-15
Трави	30 г	10
Горіхи	200 г	10-15
Хліб	1 скибочка	5-10
Яйця круто	3	3-5
Цибуля	200 г	імпульсний режим

як користуватися м'ялкою (якщо входить до комплекту)

- М'ялка призначена для обробки готових овочів, наприклад, картоплі, брукви та моркви.
- Не обробляйте тверди або сирі продукти, оскільки це може пошкодити прилад.

1 Приготуйте овочі, а потім віджміть.
2 Установіть комір м'ялки на основу, повертаючи її за годинниковою стрілкою ❻.
3 Переверніть м'ялку догори дном, установіть лопать на центральну втулку та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації ❼. **(Якщо комір не буде встановлено, лопать не за фіксується на своєму місці).**
4 Установіть блок електродвигуна з держаком блок м'ялки, а потім натисніть для фіксації.
5 Підключіть прилад до мережі електропостачання.
6 Опустіть м'ялку до каструлі, чаші або іншої ємності, установіть швидкість 1. Переміщуйте м'ялку догори та додолу під час обробки, доки не отримуєте бажану консистенцію.
7 Після закінчення обробки відпустіть кнопку регулятора швидкості та відключіть прилад від мережі електропостачання.
8 Натисніть кнопки розблокування валу бленд ера, щоби зняти блок м'ялки.
9 Зніміть лопать з основи м'ялки. Для цього поверніть її за годинниковою стрілкою.
10 Відкрутіть комір від основи м'ялки.

увага

- Не використовуйте м'ялку, якщо каструля знаходиться на конфорці або іншому джерелі тепла. Зніміть каструлю з конфорки або іншого джерела тепла та залиште трошки охолонути.
- Щоби почистити м'ялку під час або після оброки, не постукуйте м'ялкою по каструлі або іншої ємності. Використовуйте лопатку, щоби зняти залишки інгредієнтів.
- Для отримання кращих результатів наповнюйте каструлю максимум до половини рід час обробки.

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Не торкайтеся гострих лез.
- Деякі продукти, наприклад морква, можуть знебарвлювати пластикові деталі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

блок електродвигуна з держаком, комір віничка, комір м'ялки та кришка дробарки

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Ніколи не опускайте у воду і не використовуйте абразивні матеріали.
- Забороняється мити вал у посудомийній машині.

вал ручного блендера/насадка для приготування супу

Або

- Частково наповніть келих або схожу ємність теплою мильною водою. Підключіть прилад до мережі електропостачання, потім встановіть вал ручного блендера або насадку для приготування супу та увімкніть прилад.
- Відключіть від мережі, а потім просушіть.

or

- Помийте леза під краном, а потім ретельно просушіть.
- **Не занурюйте у воду та не допускайте потрапляння води до приводу Якщо вода потрапила усередину, вилийте її та висушіть прилад.**
- Забороняється мити у посудомийній машині.

віничок, основна чаша, чаша дробарки, ножовий блок дробарки, основа м'ялки, лопать м'ялки, гумове кільце, чаші.

- Помийте, потім просушіть.

В таблиці нижче вказані деталі, які можна мити в посудомийній машині

деталь	**миття в посудомийній машині**
Тримач із блоком електродвигуна	✘
Вал блендера	✘
Насадка для супу	✘
Келих	✔
Кришка келиху	✘
Гумове кільце келиху	✔
Кришка дробарки	✘
Чаша дробарки	✔
Ножовий блок дробарки	✔
Кришка чаші дробарки	✘
Гумове кільце чаші дробарки	✔
Комір вінчику	✘
Віничок	✔
Основа м'ялки	✘
Лопать м'ялки	✔
Комір м'ялки	✘

поради стосовно чищення основи м'ялки

- Якщо залишки інгредієнтів засохли на насадці, зніміть лопать. Опустіть лопать та нижню частину основи м'ялки у теплу воду та залиште на деякий час, а після того, як залишки стануть м'якими ретельно помийте.
- **Не занурюйте у воду основу м'ялки та не допускайте потрапляння води до приводу Якщо вода потрапила усередину, вилийте її та висушіть прилад.**

увага – запобігайте попаданню вологи на комір м'ялки.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

  Якщо вам необхідна консультація з приводу:
- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику на колесах.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريتي منه الجهاز.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلي مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلي تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

- لا تطرقي الهراسة في جوانب إناء الطهي أثناء وبعد عملية الهرس. استخدمي الملعقة البلاستيكية لكشط المكونات الزائدة.
- للحصول على أفضل النتائج أثناء الهرس في المقلاة، احرصي على عدم تجاوز كمية المكونات التي تريدين هرسها عن نصف سعة المقلاة.

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- لا تلمسي الشفرات الحادة.
- قد تتسبب بعض الأطعمة (المكونات) مثل الجزر في تغير لون البلاستيك. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.

الموتور وعنق خفاقة البيض وعنق الهراسة وغطاء المفرمة/القطاعة
- مسح بقطعة قماش رطبة، ثم التجفيف.
- يحذر الغمر في الماء أو استخدام المواد الكاشطة.
- يمنع الغسل في غسالة الأطباق.

محور دوران الخلاط اليدوي/خلاط الحساء

سواء
- عبئي الدورق جزئياً أو ما يشابهه من الحاويات بمحلول ماء وصابون دافئ. ثم وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي وركبي محور دوران الخلاط اليدوي أو خلاط الحساء وشغلي الجهاز.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي ثم التجفيف.

أو
- غسل الشفرات تحت الماء الجاري ثم التجفيف الجيد.
- **يحذر الغمر في الماء أو السماح بتواجد سوائل داخل المحور. في حالة دخول الماء، صرفيه واتركي المحور ليجف قبل الاستخدام مرة أخرى.**
- يحذر الغسل في غسالة الأطباق.

خفاقة البيض والدورق ووعاء الفرم/التقطيع وسكين الفرم/التقطيع وذراع الهرس والقاعدتين الدائريتين المطاطتين وغطاءي الدورق والوعاء
- غسيل ثم التجفيف الجيد.

يوضح الجدول التالي العناصر التي يمكن غسلها داخل غسالة الأطباق.

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق
مقبض الطاقة "الموتور"	✘
محور الخلاط	✘
خلاط الحساء	✘
الدورق	✔
غطاء الدورق	✘
القاعدة الدائرية المطاطية الخاصة بالدورق	✔
غطاء المفرمة/القطاعة	✘
وعاء الفرم/التقطيع	✔
سكين المفرمة/القطاعة	✔
غطاء وعاء الفرم/التقطيع	✘
القاعدة الدائرية المطاطية الخاصة بوعاء الفرم/التقطيع	✔
عنق الخفاقة	✘
خفاقة البيض	✔
ذراع الهرس	✘
رأس الهرس	✔
عنق الهراسة	✘

تلميح بخصوص تنظيف ذراع الهرس
- في حالة وجود مكونات جافة على ذراع الهرس، ففكي رأس الهرس. ثم انقعي رأس وقاعدة ذراع الهرس في محلول ماء دافئ حتى تلين المكونات الجافة ثم اشطفي جيداً.
- **يحذر غمر ذراع الهرس في الماء أو السماح بتواجد سوائل داخل المحور. في حالة دخول الماء، صرفيه واتركي المحور ليجف قبل الاستخدام مرة أخرى.**

هام - لا تعرضي عنق الهراسة للبلل.

١ ركبي الخفاقة السلكية في عنق الخفاقة ❸.
٢ ركبي الموتور في طوق خفاقة البيض. ادفعي خفاقة البيض لتقفل في موضع تثبيتها.
٣ ضعي المكونات في وعاء التقطيع.
● لا تخفقي أكثر من بياض ٤ بيضات أو ٤٠٠ مل (٣/٤ باينت) من القشدة.
٤ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي. لتجنب حدوث تطاير للمكونات، اضغطي على زر السرعة ١. للخفق على سرعات عالية اضغطي على زر السرعة العالية "Turbo". حركي خفاقة البيض في اتجاه عقارب الساعة.
● لا تسمحي بارتفاع السائل فوق مستوى أسلاك الخفاقة.
٥ بعد الانتهاء من الاستخدام حرري زر السرعة ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي وفكي الجهاز.

استخدام المفرمة/القطاعة (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

● يمكنك تقطيع اللحم وفرم والخضراوات والأعشاب والخبز والبسكويت والمكسرات.
● لا تفرمي/تقطعي المكونات الصلبة مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج والتوابل أو الشكولاته - فقد يتسبب ذلك في تلف سكين الفرم/التقطيع.
١ أزيلي العظم وقطعي المكونات إلى مكعبات بطول ١ إلى ٢ سم.
٢ ركبي القاعدة الدائرية المطاطية في قاع وعاء الفرم/التقطيع. (سيحول ذلك دون تزحلق الوعاء على سطح العمل).
٣ ركبي سكين الفرم/التقطيع على السن ❹ الموجود في الوعاء.
٤ أضيفي المكونات.
٥ ركبي غطاء المفرمة/القطاعة ولفيه حتى يستقر في موضع القفل الصحيح ❺.
٦ ركبي الموتور في غطاء المفرمة/القطاعة - ادفعيه حتى يستقر في موضع التركيب الصحيح.
٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي. امسكي الوعاء بثبات. ثم اضغطي على زر السرعة الفائقة "Turbo". أو بطريقة أخرى يمكنك الضغط على زر السرعة الفائقة "Turbo" ضغطات قصيرة للحصول على وضع تشغيل نبضي.
٨ بعد الانتهاء من الاستخدام افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي وفكي الجهاز.

دليل تحضير الطعام

الطعام (المكون)	الكمية القصوى	الوقت التقريبي (بالثوان)
اللحم	٢٥٠ غرام	١٠-١٥
الأعشاب	٣٠ غرام	١٠
المكسرات	٢٠٠ غرام	١٠-١٥
الخبز	١ شريحة	٥-١٠
البيض المسلوق	٣	٣-٥
البصل	٢٠٠ غرام	تشغيل نبضي

استخدام الهراسة (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

● يمكنك استخدام الهراسة لهرس الخضراوات المطهية مثل البطاطس واللفت والجزر).
● لا تهرسي الأغذية الصلبة أو غير المطهية - فقد يؤدي ذلك إلى تلف الوحدة.
١ اطهي الخضراوات ثم صفيها.
٢ ركبي عنق الهراسة في ذراع الهرس ولفي ولفي العنق في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه الصحيح ❻.
٣ اقلب الهراسة وركبي رأس الهرس على المحور المركزي ولفي رأس الهرس في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التركيب الصحيح ❼. **(في حالة عدم تركيب عنق الهراسة فلن تستقر رأس الهرس في موضع التركيب الصحيح).**
٤ ركبي الموتور في الهراسة - ادفعيه حتى يستقر في موضع التركيب الصحيح.
٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي.
٦ ضعي الهراسة في مقلاة الصلصة أو الوعاء أو غيرها من الأواني، واختاري السرعة ١. حركي الهراسة في حركة لأعلى وأسفل داخل الخليط لحين حصولك على القوام المطلوب.
٧ بعد الانتهاء من عملية الهرس، حرري زر السرعة وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.
٨ اضغطي على زري تحرير محور الخلاط لفك الهراسة.
٩ فكي رأس الهرس من الهراسة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة.
١٠ فكي عنق الهراسة من ذراع الهرس.

هام

● يحذر استخدام الهراسة في المقلاة أثناء وضع المقلاة فوق مصدر حراري مباشر. ارفعي المقلاة دائماً عن المصدر الحراري واتركيها لكي تبرد أولاً.

الدليل

زر السرعة ١
① زر السرعة الفائقة "Turbo"
② مقبض الطاقة "الموتور"
③ زرا تحرير محور الخلط
④ محور الخلاط المزود بمجموعة شفرات
⑤ ثلاثية مثبتة.

الدورق (في حالة تزويده)
⑥ الدورق
⑦ قاعدة دائرية مطاطية
⑧ غطاء الدورق

⑨ **خلاط الحساء (في حالة تزويده مع عبوة البيع)**

الخفاقة (في حالة تزويده)
⑩ عنق الخفاقة
⑪ الخفاقة السلكية

المفرمة/القطاعة (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)
⑫ غطاء المفرمة/القطاعة
⑬ مقبض الأصابع
⑭ سكين المفرمة/القطاعة
⑮ وعاء الفرم/التقطيع
⑯ قاعدة دائرية مطاطية
⑰ غطاء وعاء الفرم/التقطيع

الهراسة (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)
⑱ عنق الهراسة
⑲ ذراع الهرس
⑳ رأس الهرس

استخدام الخلاط اليدوي
- يمكنك خلط الحساء والصلصات والحليب المخفوق والمايونيز وطعام الرضع غيرها من المكونات ذات نفس القوام.

للخلط داخل الدورق (في حالة تزويد الدورق)
- ركبي القاعدة الدائرية المطاطية في قاع الدورق. (سيحول ذلك دون تزحلق الدورق على سطح العمل).
- لا تملئي الدورق بأكثر من ثلثي (٢/٣) السعة القصوى.
- بعد الخلط يمكنك تركيب الغطاء العلوي على الدورق.

ملاحظة
في حالة عدم تزويد الدورق داخل عبوة البيع، اختاري حاوية ذات حجم مناسب. نوصي باستخدام حاوية طويلة ذات جوانب مستقيمة ذات قطر أكبر من قطر ذراع الخلط العريض الخاص بالخلاط اليدوي وذلك لإتاحة الفرصة أمام حركة المكونات وأيضاً يجب أن تكون الحاوية طويلة بالقدر الكافي لمنع حدوث تطاير للمكونات.

للخلط في مقلاة الصلصات
- للاستخدام السريع، نوصي برفع المقلاة عن المصدر الحراري وترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- استخدمي خلاط المقلاة (في حالة تزويده) لتحضير الحساء سريعاً ومباشرة في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى يمكنك استخدام الخلاط اليدوي.
- **لا تستخدمي خلاط الحساء مع الخضراوات غير المطبوخة.**

١ ركبي محور الخلط في مقبض الطاقة ❶ – ادفعي المحور للداخل حتى يستقر في موضعه الصحيح.
٢ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي.
٣ ضعي المكونات في الدورق أو حاوية مشابهة ثم امسكي الدورق بثبات واضغطي على زر السرعة المطلوبة. (اختاري السرعة ١ للخفق البطيء وخفض تطاير المكونات والسرعة العالية "Turbo" للخلط السريع).

- **لتجنب تناثر مكونات الخلط، ضعي شفرات الخلط داخل الطعام قبل تشغيل الخلاط.**
- لا تسمحي للسوائل بالوصول إلى مستوى أعلى من وصلة اتصال مقبض الطاقة بمحور الخلط.
- حركي الشفرات خلال الطعام مع القيام بالهرس أو التقليب لدمج الخليط.
- **الخلاط اليدوي لا يناسب جرش الثلج.**
- في حالة توقف الخلاط اليدوي عن الحركة نتيجة حدوث انحشار، افصليه عند مصدر التيار الكهربي قبل القيام بتنظيفه.

٤ بعد الانتهاء من الاستخدام حرري زر السرعة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي واضغطي على زري التحرير ❷ لإزالة محور الخلاط عن الموتور.

استخدام الخفاقة
- يمكنك خفق المكونات الخفيفة مثل بياض البيض والكريمات والحلويات السريعة.
- لا تخفقي الخلطات ذات القوام الكثيف مثل خليط الزبد النباتي والسكر - قد يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بالخفاقة.

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات. تخلصي من أغطية وحدة الشفرات الثلاثية "Triblade" ونصل المفرمة/القطاعة حيث تستخدم هذه الأغطية فقط لحماية الشفرات أثناء التصنيع والنقل. **توخي الحذر فالشفرات حاد جداً.**
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

السلامة

تعليمات عامة

- لا تلمسي الشفرات أثناء توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي.
- ابعدي الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- افصلي الجهاز عند مصدر التيار الكهربي بعد الانتهاء من الاستخدام وقبل تغيير الملحقات.
- لا تخلطي الزيوت الساخنة أو الدهون.
- للاستخدام السريع، نوصي بترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- يحذر استخدام الخلاط اليدوي في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
- يحذر غمر مقبض الطاقة في الماء أو السماح ببلل للسلك أو القابس – قد تصابين بصدمة كهربائية.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدمي أية ملحقات غير معتمدة.
- افصلي دائماً الخلاط اليدوي عن مصدر التيار الكهربي في حالة ترك الجهاز دون استخدام أو قبل تركيب أو فك الملحقات أو التنظيف.
- لا تسمحي للأطفال باستخدام الخلاط اليدوي دون مراقبة.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو لمن دون خبرة أو معرفة بالجهاز، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسئول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

ملحق المفرمة/القطاعة

- لا تلمسي الشفرات الحادة.
- أزيلي سكين الفرم/التقطيع قبل تفريغ وعاء الفرم/التقطيع.
- يحذر إزالة غطاء المفرمة/القطاعة قبل توقف سكين الفرم/التقطيع عن الحركة تماماً.
- امسكي دائماً نصل سكين الفرم/التقطيع بقبضة الإصبع من خلال مقبض الأصابع بعيداً عن نصل السكين سواء عند الاستخدام أو التنظيف.

هام

- عند التعامل مع الخلطات الثخينة ولضمان عمر تشغيلي طويل للجهاز، لا تستخدمي الخلاط اليدوي لمدة تزيد عن ٥٠ ثانية كل ٤ دقائق.
- لا تستخدمي ملحق خفاقة البيض لمدة مستمرة أطول من ٣ دقائق كل فترة ١٠ دقائق.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الخلاط اليدوي.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

19673/5